Memorias del

8º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

Memorias del 8º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque

Comité organizador
Raúl Guerrero Bustamante
Miguel Ángel Alemán Torres
Jorge Campos Torres

Cuidado de la edición
Miguel Ángel Alemán Torres

Colectivo Ome-Tochtli, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Colectivo El Tinacal, Museo del Pulque, Foro Aguamiel, Escuelita Tlaxiquera, Hacienda Soapayuca, Hacienda de San Antonio Ometusco, Amigos del Museo del Maguey y el Pulque.

El contenido de estas memorias es responsabilidad de los autores de los respectivos textos. Se puede reproducir y reusar siempre y cuando se cite la autoría.

Primera edición, digital
México, 2022.

Contenido

Introducción 5

Carteles 6

Programa 8

Proyecto Tzawar Ecuador
Daniel Cajas Arcos 11

SaborEs Penca: Serie documental sobre la gastronomía del maguey
Gonzalo D. Álvarez Ríos, Carmen J. Figueredo Urbina, Mariana Vallejo, Martha M. Jiménez López, Rogelio Moreno Montiel, Delfino Murcia, Roberto Buccio, Saulo P. Gonzalez, Marco A. Rosas Mendoza 13

Los usos y costumbres gastronómicos de la planta de las mil maravillas: Los Magueyes
Roberto Buccio Peña, Carmen Julia Figueredo Urbina, Martha María Jiménez López, Rogelio Moreno Montiel 15

La barbacoa en la gastronomía mexicana
Raúl Guerrero Bustamante 24

La desaparición de los tlachiqueros de San Pablo Chimalpa
Edibeth Mora Pérez 34

Escuelita tlachiquera pedagogía ancestral; rumbo a la marcha del color del maguey
Jorge Adalberto Campos Torres 41

Museo Virtual del maguey
Miriam Mogollán Jaramillo 47

La gráfica del maguey y el pulque en la Ciudad de México: Proyecto " Púa en Tinta"
Ana Cristina Alberto Ramírez 51

Los estereotipos del maguey y el pulque representados en el cine
Miguel Ángel Alemán Torres 53

La revalorización y difusión del consumo del pulque en las ferias de Huitzitzilapan y Jiquipilco en el Edomex
Rodrigo García Rangel 62

Enfermedades y plagas asociadas al *Agave* spp.
Edna María Hernández Domínguez, Jorge Álvarez Cervantes 65

Arte y pulque: del gusto estético a la arqueología del sabor
Luis de la Peña Martínez 69

El pulque se civiliza. El caso de Jícara por la dignificación del pulque
Ulises Romero Sandoval 76

Detrás de la venta de pulque
Beatriz Ramírez González 87

Homenaje a Edgar Espinoza "El Tlachicotón" 91

Las familias de los hacendados pulqueros en los tiempos de Maximiliano y Carlota
José Genis y Josefina Palacios 93

INTRODUCCIÓN

En aras de la gestión del conocimiento, especialmente de la divulgación de la cultura del maguey y el pulque, el colectivo Ome-Tochtli, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, el colectivo El Tinacal, El Museo del Pulque, el Foro Aguamiel, La Escuelita Tlachiquera, la Hacienda de Soapayuca, la Hacienda de San Antonio Ometusco y la Asociación de Amigos del Museo del Maguey y el Pulque, tuvimos a bien llevar a cabo el Octavo Congreso Nacional del Maguey y el Pulque, del pasado 15 al 18 de junio del 2022.

El interés surgió para dar continuidad a las primeras 6 ediciones del Congreso realizadas de 2010 al 2015; además de retomar actividades propuestas en las 3 ediciones del Coloquio sobre Antropología e Historia del Metl y el Octli realizados de 2017 al 2019 en la Escuela Nacional de Antropología e Historia y reanudar esta nueva etapa a partir del 2021 con la realización del séptimo Congreso a manos de la unión de esfuerzos independientes con el fin de se siga llevando a cabo de manera colectiva y abierta a todo público interesado.

Se realizó una convocatoria abierta dirigida a todos los académicos y estudiantes, científicos, artistas, artesanos, productores, magueyeros, tlachiqueros, comercializadores, gestores culturales, conocedores, cocineros o gastrónomos, artistas, cineastas, escritores y en general, a todas las personas amantes e interesadas en la cultura del maguey y el pulque, para que propusieran la presentación de: ponencias, investigaciones, conferencias, charlas, ediciones impresas o virtuales, video o cine, crónicas, tesis y actividades artísticas que fueron integradas al programa general del Congreso.

El programa se compuso de 50 ponencias organizadas en 13 mesas y con las siguientes temáticas: Crónicas locales pulqueras, Gastronomía del maguey y el pulque, Patrimonio cultural del maguey y el pulque, La representación del maguey y el pulque en las artes, Turismo cultural magueyero-pulquero, Diversidad natural del maguey, Estudios científicos sobre el pulque, Historia del pulque; 2 presentaciones editoriales, un homenaje a Edgar Espinosa "El Tlachicotón" lamentablemente fallecido meses antes, 9 participaciones artísticas y una cata de pulque.

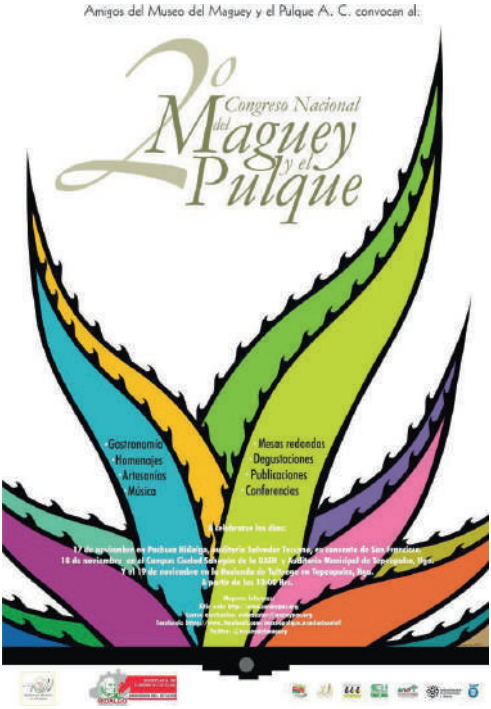
Las primeras dos jornadas se llevaron a cabo de manera virtual, el tercer día se realizó presencialmente en las instalaciones de la Escuela Nacional de Antropología e Historia y el cuarto día las actividades se celebraron de manera física, en las instalaciones de la ex hacienda pulquera de Soapayuca, municipio de Axapusco, Estado de México.

Agradecemos la participación de todos los ponentes y de las personas que presenciaron el Congreso, en el que se lograron intercambiar ideas desde diversos ámbitos para que la cultura del maguey y el pulque se siga fortaleciendo. Todas las actividades quedaron registradas en video y están disponibles en la página del Congreso Nacional del Maguey y el pulque[1]. Los textos que integran estas memorias fueron facilitados por los ponentes que mandaron su ponencia escrita. Esperamos que sirvan para ampliar los conocimientos y futuras investigaciones académicas. Confiamos en que esta cultura siga viva por las acciones de todas las personas involucradas, desde la producción hasta el consumo y que se sigan abriendo espacios para intercambiar ideas que conlleven a proyectos plausibles para fortalecer la cultura del maguey y el pulque.

1 https://www.facebook.com/CongresoNacionalMagueyPulque

1er
Congreso
Nacional sobre
el Maguey y
el Pulque
octubre 13 14 y 15 2010
Invitan: La Asociación de Amigos del Maguey y el Pulque, el Instituto Nacional de Antropología e Historia en Hidalgo, la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Hidalgo, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y la Presidencia Municipal de Tepeapulco.
conferencias
homenajes
publicaciones
mesas redondas
cineforum
degustaciones
música
muestra gastronómica y artesanal
Sedes
Octubre 13 - Auditorio Salvador Toscano del INAH; Pachuca, Hgo.
Octubre 14 - Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Campus Cd. Sahagún y Auditorio de DINA en Cd. Sahagún, Hgo.
Octubre 15 - Hacienda de San Jerónimo en Tepeapulco, Hgo.
Mayores informes: Consultar el Facebook Museo del Maguey y el Pulque, el correo electrónico museomaguey pulque@gmail.com ó directamente en el Departamento de Difusión del Centro INAH Hidalgo, ubicado en Casasola s/n Col. Centro Exconvento de San Francisco, Pachuca Hgo. Tel. (01 771) 714 35 20 ext. 115 ó en La Casa de la Cultura de Tepeapulco, Av. Juárez 13 Col. Centro Tel. (01 791) 913 73 36.

TERCER CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE
11, 12 Y 13 DE OCTUBRE, TEPEAPULCO, HIDALGO


Amigos del Museo del Maguey y el Pulque A. C. convocan al:
2o Congreso Nacional del Maguey y el Pulque
Gastronomía
Homenajes
Artesanías
Música
Mesas redondas
Degustaciones
Publicaciones
Conferencias

CUARTO CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE
Universidad Politécnica
Museo de la Memoria de Pachuca
TLAXCALA, TLAX. ZEMPOALA, HGO.
17 de octubre 24 de octubre
Hacienda de Hacienda Casa Grande
San Bartolomé del Monte, Plaza Principal,
CALPULALPAN, TLAX. ZEMPOALA, HGO.
18 de octubre 25 y 26 de octubre
turismo arte gastronomía conferencias música elegancia artesanías vino homenaje folclore
CONVOCAN:
Zempoala
TLAXCALA
SECTUR
SEFOA
CORACYT
DINA

5º CONGRESO NACIONAL
DEL MAGUEY Y EL PULQUE
CHIMALPA - TEPEAPULCO 2014
Del 13 al 15 de noviembre
1er Encuentro Nacional de Tlachiqueros
13 de noviembre, 9:00 Hrs.
UAEH Escuela Superior de
Apan en Chimalpa.
14 y 15 de noviembre, 10:00 Hrs.
Caja del Agua y Plaza del Maguey
Centro Histórico de Tepeapulco.
CONFERENCIAS - TALLERES - MESAS REDONDAS - CINE Y VIDEO -
EXPOSICIÓN Y VENTA - CONCURSOS Y JUEGOS TRADICIONALES -
GASTRONOMÍA - DANZAS INDÍGENAS
INVITAN:
CDI
MOVER A MÉXICO
Apan
TEPEAPULCO

El colectivo Ome-Tochtli, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, la Secretaría de Cultura de Hidalgo, la Hacienda de San Antonio Ometusco, el Museo del Pulque y el Colectivo El Tinacal, invitamos al

7º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

21 al 24 de abril de 2021 **Modalidad virtual**

•Historia •Cultura •Tradición •Ciencia
•Antopología •Arte •Música •Cine
•Gastronomía •Arquitectura

La Escuela Nacional de Antropología e Historia, el colectivo Ome-Tochtli, el Colectivo El Tinacal, el Museo del Pulque, el Foro Aguamiel, la Escuelita Tlaxiquera Pedagogía Ancestral, la Hacienda de Soapayuca, la hacienda de San Antonio Ometusco y la Asociación de Amigos del Museo del Maguey y el Pulque invitan al:

8vo CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

DEL 15 AL 18 DE JUNIO DE 2022

***Historia *Cultura *Ciencia**
***Arte *Ecología *Turismo**
***Antropología *Patrimonio**
***Gastronomía *Cosmovisión**
***Pedagogía *Agronomía *Biología**

PROGRAMA

Miércoles 15 de junio (modalidad virtual)

Mesa 1 Crónicas locales pulqueras (primera parte)

1. Los pulques de Apan
Yan Carlos De Santiago López
2. Resultados de la investigación sobre la Cultura del pulque en el Valle del Mezquital, Hidalgo
Museo Comunitario de la Labranza
3. Variedades pulqueras indígenas
Octavio Salvador Martínez
4. Proyecto Tzawar Ecuador
Daniel Cajas
Moderador: Raúl Guerrero Bustamante

Mesa 2 Gastronomía del maguey y el pulque

1. SaborEs Penca. Serie documental gastronomía del maguey
Gonzalo D. Álvarez Ríos
2. El metepantle, alimentación sustentable
Marcos Erick Morales Muñoz
3. Usos y costumbres gastronómicos de la planta de las mil maravillas
Roberto Buccio
4. La barbacoa en la gastronomía mexicana
Raúl Guerrero Bustamante
5. Presentación del libro "Cocina pulquera y magueyera"
Mariana Elizabeth Rosales Izquierdo
Moderadora: Carmelita Ramos Tecomalman

Mesa 3 Crónicas locales pulqueras (segunda parte)

1. Don Silverio, tlachiquero de San Mateo Tlajomulco, Zempoala, Hidalgo
Silverio Jiménez Montaño
2. La resistencia del pulque en la zona centro de Veracruz; caso Vista Hermosa, Acultzingo, Veracruz
Miguel Antonio Murrieta Martínez
3. La desaparición de los tlachiqueros en San Pablo Chimalpa
Edibeth Mora Pérez
4. Cualli Octli La resistencia junto al maguey y el pulque en la Ciudad de México
Gibrán Salazar
Modera: Miguel Ángel Alemán Torres

Mesa 4 Patrimonio cultural del maguey y el pulque (primera parte)

1. La marcha del color del maguey: Escuelita tlaxiquera conocimiento y práctica de la tradición pulquera
Jorge Adalberto Campos Torres
2. Entre oficios y servicios: un acercamiento al trabajo en el ámbito de la venta y consumo del pulque en la Ciudad de México
Ulises Ortega Aguilar
3. La Quema de Judas. Una tradición ligada a las pulquerías
Luis Salgado
4. Museo virtual del maguey
Miriam Mogollán Jaramillo
Moderador: Gonzalo D. Álvarez Ríos

Mesa 5 La representación del maguey y el pulque en las artes (primera parte)

1. La gráfica del maguey y el pulque en la Ciudad de México: Proyecto "La Púa en Tinta"
Ana Cristina Alberto Ramírez
2. La representación del maguey y el pulque en las pulquerías de la Ciudad de México
Edgar Guadarrama
3. Los estereotipos del maguey y el pulque representados en el cine
Miguel Ángel Alemán Torres
Moderadora: Nelly Rodríguez Tobón

Jueves 16 de junio (modalidad virtual)

Mesa 6 Turismo cultural magueyero – pulquero

1. Importancia de la Innovación turística para la zona de la Altiplanicie Pulquera, (caso de estudio en Tepeapulco, Hgo.)
Saulo Antonio Camacho Montoya
2. La revalorización y difusión del consumo de pulque en las ferias de Huitzitzilapan y Jiquipilco en el Edomex
Rodrigo García Rangel
Modera: Jorge Eduardo Arellano Anaya

Pulque y danzón
Danzonera Bonampak

Mesa 7 Diversidad natural del maguey

1. Los magueyes y el pulque en Tlaxcala, México
Laura Trejo Hernández
2. Caracterización fisicoquímica de sustratos y su efecto en la germinación en agave cupreata trel & berger colectado de la comunidad Totomochapa, municipio de Tlapa de Comonfort, Guerrero
Jesús González Gómez
3. Aves asociadas al maguey pulquero en el norte del Valle de México
Araceli Janette Rodríguez Casanova
4. La vida de las especies de maguey pulquero para la producción de pulque a largo plazo
Karina Martínez
5. Características de la savia y pulque de variedades tradicionales de maguey pulquero en el estado de Hidalgo
Stefany Vázquez Fernández
Modera: Ana Claudia Molinari

Mesa 8 Estudios científicos sobre el pulque

1. Aislamiento e identificación de hongos causantes de negrilla en Agave salmiana
Jorge Álvarez Cervantes
2. Estrategias de trampeo para el picudo del agave (scyphophorus acupunctatus gyllenhal) en clima cálido subhúmedo de Guerrero
Félix Valencia Reyes
3. Ixki Seí: análisis de un producto olvidado
María Guadalupe Gómez Barrios, Diana María Amaya Cruz y Juan Manuel Vera Morales
4. Murciélagos visitantes florales de maguey en zonas urbanas
Dante Alfredo Hernández Silva y Paulina Mera Contreras
5. El picudo del agave en maguey pulquero: presencia, daño y factores que influyen
Esly Arista Carmona
Modera: Paul Aarón Jiménez Báez

Mesa 9 La representación del maguey y el pulque en las artes (segunda parte)

1. Vista a mural pulquero en cantina antigua de Monterrey
Ricardo Vencer
2. El maguey, el pulque y el tlacuache en los textiles
Blanca Adriana Camacho Padilla
3. Presentación del Fanzine digital “Mujeres y pulque”
Mishel Nayeli Dávila Vargas
4. Arte con la penca de maguey
Emilio Manuel Valdovinos Nava
Modera: Luis Salgado

Curado de Cabaret. Arrabaret Colectiva

Viernes 17 de junio (modalidad presencial en la ENAH)

Mesa 10 Historia del pulque (primera parte)

1. Las Octecomatl, recipientes de pulque hallados en contextos arqueológicos
Erik Bryan Garcés Castañeda
2. Empulcados desde la mina. Memorias, identidades y masculinidades de los exmineros en Real del Monte, Hgo.
Judith Luna Gaona y Miguel Ángel González Ponce de León
3. Arte y pulque: del gusto estético a la arqueología del sabor

Luis de la Peña Martínez
Modera: Denise Cazes Molinari

Mesa 11 Historia del pulque (segunda parte)

1. El pulque se civiliza. El caso de Jícara por la dignificación del pulque
Ulises Romero Sandoval
2. Del octli a la cerveza, de la cerveza al pulque
Ricardo Serrano Amaya
3. Las infancias en la tradición pulquera: el sentir pensar en los modos de vida tradicional
Ámbar Adriana Ruíz Campuzano y Jacobo Rendón Gómez
4. Aspectos transicionales de la tradición pulquera
Carlos Daniel Reynoso Sánchez
Modera. Jorge Adalberto Campos Torres

Documental "Pulque para llevar". David Eurosa Luna

Mesa 12 Crónicas locales pulqueras (tercera parte)

1. Detrás de la venta de pulque
Beatriz Ramírez González
2. Desarrollo de las Pulquerías en Guadalajara
Itzmalin Arturo Benítez y Efraín Molina Moreno
3. Las nuevas generaciones y la reivindicación cultural del pulque
Ixchel Paula Vázquez Jiménez
4. Vámonos a los pulques PODCAST
Jorge Eduardo Arellano Anaya
Modera: Jacobo Rendón Gómez

Homenaje a Edgar Espinosa "El Tlachicotón", muralista pulquero

Mesa 13 Patrimonio cultural del maguey y el pulque (segunda parte)

1. Protección conservación del maguey y sus derivados y el pulque, con marcos jurídicos que inciden en beneficio de los productores
Carlos Lima
2. El maguey pulquero, reflexión acerca de la necesidad de una política pública integral y de una ley robusta que fomenten su protección y cultivo con apoyos concretos al productor
María de Jesús Pérez Labra
3. Presentación del primer número de la revista "Cultura del agave mesoamericano"
Paul Aarón Jiménez Báez y Miriam Galán
Modera: Miguel Ángel Alemán Torres

Exposición pictórica - escultórica "Del tlachiquero al pulque"
Javier Félix Castillo

Sábado 18 de junio (presencial en la hacienda de Soapayuca)

2a Edición exposición colectiva "Entre el pulque y el maguey"
Mayra Esther López Ruíz

Exposición plástica pulquera, Jaime Reyes

Conferencia: Las familias de los hacendados pulqueros en tiempos de Maximiliano
José Alfredo Genis Pérez

Presentación del libro "Profundo Sativa: una obra dedicada a Mayahuel"
Zadkiel Moon (Zadkiel Luna Paniagua)

Cata: La calidad organoléptica del pulque
Mauro Vázquez Jahuey

Versos pulqueros del libro "A mi no me hables de amor, a mi sírveme un pulque"
Margarito Mendoza

Cancionero pulquero
Hugo Puig Ávila

"Set Pulquero" Dj's Sound Machine
Xavier Rangel y Alfonso Ramírez

PROYECTO TZAWAR ECUADOR

Daniel Cajas Arcos[1]

El Tzawar, agave, penko o cabuya (Agave americana var. andina) es una planta que permite trabajar en varios frentes de gobernanza tanto a nivel público y privado y en los ecosistemas naturales se puede emplear en espacios silvestres y en cultivos, a nivel silvestre se puede emplear para recuperar suelos degradados por la desertificación y de esta manera formar barreras naturales para evitar la erosión eólica e hídrica en pendientes siendo un aliado antincendios forestales además de ser una captador de CO2 aportando a reducir la ola de calor por el cambio climático.

Otra cualidad del el tzawar es que es una planta cultivada en las comunidades campesinas de la sierra ecuatoriana empleándolo como cercas vivas y en un sin número de usos ya que toda las partes de la planta puedes servir para producir jabón, alimento, medicina, madera siendo parte de la soberanía alimentaria de los pueblos articulándose perfectamente a la chacra andina y cadenas productivas artesanales aunque su uso como alimento en las comunidades sea visto mermado siendo mal visto y despreciado por ignorancia pero en la actualidad que de a poco se está revalorizando siendo el miske destilado con denominación de origen un producto gourmet apreciado en la gastronomía y coctelera de elite a nivel nacional e internacional.

ANAGAVEC es la asociación nacional de productores de agaves y cabuya del Ecuador, nace con el interés de aprovechar todos los beneficios naturales y culturales del tzawar que ayude a superar con la compleja situación ambiental del Ecuador, se ha propuesto que se emplee en proyectos de reforestación y en la recuperación de suelos mineros que permitan a futuro recuperar los paisajes y a la vez formar corredores biológicos que permitan el flujo e intercambio genético entre los valles interandinos y las cordilleras occidental y oriental, en una alianza entre el Estado y propiedad privada ya que a futuro esa producción bajo estándares de calidad podrían insertarse en la cadena productiva desde la colecta y germinación de semillas para el cultivo de plántulas en viveros comunitarios certificados por la asociación.

1 Etnobiólogo secretario de la Sociedad Ecuatoriana de Etnobiología, y gestor biocultural del colectivo Jatun puma, miembro de la SOLAE, socio de ANAGAVEC.

El proyecto tzawar es una alianza de varios actores relacionados a la conservación de la agro biodiversidad del Ecuador y es una iniciativa que intenta articular a todos los actores públicos y privados vinculados directa en indirectamente con el Tzawar y su función ecológica y cultural, pues la situación de la especie es incierta ya que por la expansión urbana, degradación de ecosistemas, la pérdida del hábitos de consumo y la sobreexplotación de plantas silvestres ha marginado y desplazado la especie a quebradas y flancos de montaña por lo que no se sabe cuántas especies o variedades existen a nivel nacional ni las interacciones ecológicas con otras especies.

En vista de tales conflictos se ha propuesto hacer un levantamiento de información a nivel nacional e internacional en coordinación con los productores asociados, instituciones de investigación, investigadores especialistas, gobiernos locales, colectivos ciudadanos y comunidades para lo cual se creó con coordinación con el INABIO el proyecto Tzawar Ecuador en la plataforma InaturalistEc para registrar las especies a nivel nacional además de ser una herramienta para la educación ambiental también se ha planificado visitar colecciones de herbario y realizar salidas de campo interdisciplinarios para recolectar datos y poder hacer un diagnóstico integral del tzawar en Ecuador, resultados que permitirán insertarse en el proyecto Agaves de América llevado a cabo por la UNAM de México.

Los desafíos que se tienen que superar con respecto al manejo sostenible de la planta es cambiar la visión agroexportadora extractivista que propone el monocultivo y el monopolio como medio de producción por una visión que esté integrada a las comunidades y la soberanía alimentaria vinculando la planta a la producción agroecológica de la chacra andina siendo un pilar de la cultura que permita la interculturalidad además aprovechar la función ecológica al recuperar especies silvestres, ecosistemas y paisajes naturales.

SABORES PENCA: SERIE DOCUMENTAL SOBRE LA GASTRONOMÍA DEL MAGUEY

Gonzalo D. Álvarez Ríos[1], Carmen J. Figueredo Urbina[2], Mariana Vallejo[3], Martha M. Jiménez López[4], Rogelio Moreno Montiel[5], Delfino Murcial[6], Roberto Buccio[7], Saulo P. Gonzalez[8], Marco A. Rosas Mendoza[9]

SaborEs Penca es una serie documental conformada por tres capítulos que abordan el tema de la gastronomía en torno al maguey. El eje conductor son los platillos, seis en total, dos por capítulo, donde el ingrediente base es provisto por el maguey, por ejemplo, su savia fresca (aguamiel) o fermentada (pulque), la cutícula de las hojas (mixiote), la base del meristemo apical (huevito) o el tejido raspado del interior del tallo (metzal).

Acompañando a las recetas, cada capítulo incorpora información relevante sobre la biología y el aprovechamiento de los magueyes, enmarcada por escenas que ilustran las prácticas tradicionales necesarias para obtener los ingredientes del maguey. En el campo y de la mano de los productores se muestra cómo se realiza el capado de un maguey y la obtención del huevito, la colecta de metzal, la extracción del aguamiel y su fermentación en los tinacales para elaborar el pulque, y la adecuada extracción del mixiote de las hojas.

La serie incorpora recetas diversas, en el tipo de alimento y grado de elaboración. A manera de recetario, se enlistan los ingredientes necesarios y explica paso a paso el cómo cocinarlos hasta llegar al plato final. El capítulo 1 nos enseña cómo preparar un reconfortante atole de aguamiel y unas enchiladas empulcadas bien coloradas. El capítulo 2 nos lleva a descrubir los secretos que el maguey guarda en su interior, se muestran las quesadillas de metzal y el huevito de maguey envuelto en mixiote. Cierra el capítulo 3 presentando una picosita salsa borracha y un espectacular conejo en mole de pulque.

Para las tomas de campo, se acompañó en sus actividades al tlachiquero Delfino Murcial y al mayordomo del tinacal Rogelio Montiel, del Rancho La Gaspareña, en Singuilucan, Hidalgo, localidad que históricamente ha tenido al maguey pulquero como eje de trabajo y sustento alimentario. Mientras que las recetas fueron compartidas y preparadas por la cocinera tradicional Martha Jiménez y el chef Roberto Buccio en las instalaciones del Centro de la Gatronomía Mexicana Nixcomil, ubicado en la ciudad de Pachuca, Hidalgo.

SaborEs Penca es resultado de la colaboración entre investigadores de la la Universidad Nacional Autónoma de México, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, el Centro de la Gastronomía Mexicana Nixcomil y el Rancho La Gaspareña. Son productos de divulgación que se desarrollaron sin fines de lucro, que se pueden presentar y distribuir libremente siempre dando el crédito correspondiente a todo el equipo de realización.

El propósito principal de la serie es difundir la importancia de los agaves en los sistemas alimentarios y promover su utilización, esto

1 Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México. Morelia, Michoacán, Mex.
2 Investigadora por México CONACyT - Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Tulancingo, Hidalgo, Méx.
3 Jardín Botánico, Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. Coyoacán, Ciudad de México, Mex.
4 Rancho La Gaspareña. Singuilucan, Hidalgo, Mex.
5 Rancho La Gaspareña. Singuilucan, Hidalgo, Mex.
6 Rancho La Gaspareña. Singuilucan, Hidalgo, Mex.
7 Centro de la Gatronomía Mexicana Nixcomil. Pachuca, Hidalgo, Mex.
8 Realización audiovisual.
9 Realización audiovisual.

Figura 1.
Escenas de la preparación de los platillos.

mediante un método audiovisual atractivo y accesible. Por ello, los invitamos a ver los videos y a replicar estas recetas en sus cocinas, para además de alimentarnos, impulsemos de manera activa y viva la conservación de los magueyes y de todo el conocimiento asociado a ellos.

Liga de acceso a los videos:
Capítulo 1. https://youtu.be/FgQuPu5GkOI
Capítulo 2. https://youtu.be/1l05eBGSWTg
Capítulo 3. https://youtu.be/CI3KHPMwyX0

LOS USOS Y COSTUMBRES GASTRONÓMICOS DE LA PLANTA DE LAS MIL MARAVILLAS: LOS MAGUEYES

Roberto Buccio Peña[1], Carmen Julia Figueredo Urbina[2], Martha María Jiménez López[3] y Rogelio Moreno Montiel[4]

Resumen

El maguey es una planta noble y de gran importancia para México, han sido usados por los humanos desde hace unos 10 mil años. Uno de los primeros usos fue el comestible, y así se ha evidenciado a través de los registros arqueobotánicos e históricos, uso que aún es vigente y que se ha diversificado. Los magueyes son poco conocidos y valorados por algunos sectores de la sociedad, en ese sentido el propósito fue dar a conocer la planta en el contexto de la cultura gastronómica de México y, el aguamiel y el pulque como ingredientes de gran versatilidad culinaria. A través de revisión de la literatura, recorridos temáticos y entrevistas con productores de maguey, tlachiqueros y cocineras y cocineros tradicionales, se documentó las fases del crecimiento de los magueyes, la producción de savia y pulque, así mismo como las aportaciones gastronómicas, técnicas culinarias, además de los diversos productos derivados de esta planta y su uso en la cocina tradicional de México. Los magueyes crecen principalmente en sistemas agrícolas conocidos como *metepantles*. Pasan de *mecuates* a una planta ya sazona o de *porte* en unos 15 años, posterior a este tiempo la planta puede ser empleada para extraerle el *aguamiel* y producir *pulque* o puede seguir su ciclo con la formación *quiote* y los *gualumbos*. Identificamos que, a lo largo de su vida, nos provee de las ya mencionadas bebidas fresca (aguamiel) y fermentada (pulque) que se usan en varias preparaciones, se ha innovado con la producción de una bebida destilada, además de al menos otros ocho ingredientes para diversas preparaciones gastronómicas, también técnicas culinarias, así como ingredientes asociados a los magueyes como son los insectos comestibles y un tipo de hongo. Todo el cúmulo de conocimientos en torno a los magueyes forman parte del patrimonio biocultural de los mexicanos y debe salvaguardarse como parte de nuestra identidad. De igual forma al socializar este trabajo confiamos en que se genere conciencia en el cuidado de estos espacios y su cultura, además de apoyar los esfuerzos de las sociedades que mantienen viva la cultura del maguey y el pulque.

1 Xocoyol, Singuilucan, Hidalgo.
2 Investigadora por México-CONACYT - UAEH.
3 Rancho La Gaspareña, Singuilucan, Hidalgo.
4 Rancho La Gaspareña, Singuilucan, Hidalgo.

Introducción

Los magueyes han sido plantas de gran importancia para los pueblos originarios de México desde tiempos muy antiguos. Los registros arqueológicos en diversas cuevas de la república mexicana han puesto en evidencia restos que dan cuenta, por un lado, del uso de las fibras de los magueyes para realizar diversos artículos como las cuerdas y, por el otro su uso como alimento. Se han encontrado restos de tejido de los agaves cocidos y luego masticados para sacar sus jugos y escupidos, donde es posible apreciar las marcas de los dientes. De igual forma se han encontrado evidencia del consumo de agaves en los coprolitos (heces de humanos momificado), en donde se han encontrado porcentajes entre 20 a 60 % de fragmentos de agaves. Estos restos arqueológicos son de hace 9,000 años. También se han registrado otras evidencias del uso de los magueyes, en particular para los magueyes pulqueros en Tula y Tulancingo en el estado de Hidalgo, de hace unos 2,300 años. En Tlaxcala se han encontrado diversas vasijas que eran empleadas para contener pulque en la antigüedad. También existe evidencia histórica del uso gastronómico de los magueyes, una de la más reconocida es la obra de Fray Bernardino Sahagún, Historia General de las cosas de Nueva España. Cuando hablamos de usos gastronómicos de

los magueyes, uno de los tantos tipos de magueyes que hay en México (cerca de unas 200 especies) son los magueyes pulqueros. En México se prepara pulque a partir de al menos unas 40 especies. Pero en el estado de Hidalgo, la producción es a partir de tres especies: *Agave americana, A. salmiana* y *A. mapisaga*, y de estas tres el más popular es *A. salmiana*. Los productores, tlachiqueros y personas que interactúan con los magueyes identifican tipos de magueyes o variedades tradicionales, de hecho *A. salmiana* es la que más tipos de variedades tradicionales tiene, se han identificado unas 25. La variedad tradicional que más se cultiva en Singuilucan es el *Manso*, pero existen otras de importancia como es el *Chalqueño*, el *Ayoteco*, el *Oreja de liebre*, el *Cenizo*, *Carricillo, Rayado, Pinto* o *Chichimeco*. Cada zona o región usa diferentes variedades tradicionales, contrario a Singuilucan, en el Valle del Mezquital la variedad tradicional más apreciada es el *Xaminí*.

Los magueyes han formado parte importante de la cultura gastronómica mexicana desde hace mucho tiempo, sin embargo, algunas costumbres en torno a su uso son poco conocidas, otras han caído en el olvido o solo son de conocimiento y uso muy local. Hemos iniciado un proyecto que tiene como objetivo visibilizar y revalorizar la cultura gastronómica del maguey y el pulque. De igual forma queremos generar conciencia en torno a los magueyes y de sus costumbres gastronómicas, además de salvaguardarlos pues forman parte del patrimonio biocultural de los mexicanos.

¿Dónde hemos realizado parte de nuestra investigación?

La investigación se está llevando a cabo en el Rancho La Gaspareña, el cual es un espacio dedicado al cultivo de variedades tradicionales de magueyes pulqueros y la producción de derivados del maguey 100% naturales y regionales. La producción agrícola en el rancho es amigable con la naturaleza, el manejo del espacio productivo se realiza con prácticas que permite la conservación de la biodiversidad, además de promover y salvaguardar la cultura del maguey y el pulque. El Rancho La Gaspareña se encuentra ubicado en municipio Singuilucan cuya cabecera municipal lleva el mismo nombre, en el pasado el rancho fue parte de la hacienda pulquera Tecanecapan, hoy forma parte de una colonia agrícola de diez ranchos.

¿Qué estamos haciendo?

Hemos aplicado un conjunto de metodologías, la primera de ellas consistió en conversar con cocineras, cocineros, productores de magueyes, tlachiquero, capador, mayordomo y personas que interactúan con la planta. Realizamos entrevistas abiertas con la intención de documentar las características generales de producción del maguey, cuáles son las fases de crecimiento de la planta y qué recursos alimenticios se obtienen en cada una de ellas. También durante estas conversaciones preguntamos acerca de las preparaciones, platillos y recetas de todos los ingredientes que se obtienen de los magueyes. Por otro lado, en la cocina de humo del Rancho La Gaspareña, nos dimos a la tarea de cocinar y recrear algunas de las recetas. Hemos realizado una revisión bibliográfica de literatura en torno a los usos y costumbres gastronómicas del maguey.

¿En cuánto tiempo está listo un maguey para usarse?

De acuerdo con la información que nos han platicado el productor y mayordomo del Rancho La Gaspareña, una planta de maguey vive cerca de 15 a 20 años, pero va a depender de la variedad tradicional, de donde crece, es decir en qué condiciones ambientales y tipo de suelo se encuentra, además de los cuidados que se le dé a la planta. Todos los magueyes pulqueros se reproducen en su mayoría de forma asexual, es decir, a través de plantas pequeñas que surgen de la planta madre. A lo largo de su vida, un maguey pasa por varias fases que vamos a describir a continuación:

Rizoma de maguey: es el maguey que está a punto de formarse, todavía no brota a la superficie, se encuentra en el suelo.

Mecuate: proviene del náhuatl *metl*: maguey y *coatl*: gemelos o semejantes, también se les conoce con el nombre de *hijuelos* y, son los magueyes pequeños de unos pocos centímetros de altura, proviene de un rizoma. Existen variedades que producen pocos mecuates y otros producen muchos. Se extiende en un área que se conoce como coronilla. Cuando los mecuates alcanzan unos 30 centímetros, se retiran de la planta madre y se llevan a los viveros. Cuando los magueyes ya llevan un año en el vivero, se realiza la primera poda y se obtiene el primer recurso del maguey que se emplea en la gastronomía, los **mezotes**, que se usan como leña en las cocinas de humo.

Maguey de planta: son los magueyes de 50 centímetros hasta un metro que pueden ser trasladados a los cultivos. En ocasiones estos magueyes se retiran de los viveros, se retiran las hojas o pencas exteriores y se venden. Como en el caso anterior las hojas se dejan secar y son los **mezotes**.

Maguey de vara: son los magueyes de planta pero que tienen una medida de 85 centímetros y son los ideales para que formen las hileras en los metepantles (los metepantles son el sistema de cultivo que consiste en hileras de magueyes y entre estas se ubican las melgas que se emplean para realizar cultivos de temporal, la palabra deriva de las raíces náhuatl *metl* maguey y *pantli* fila o hilera, es decir hilera de maguey) y también son los que se usan para la venta. Una vez que los magueyes se llevan al metepantle, se dejan crecer practicando cuidados como el desmonte y la podo. En el rancho los cultivos de magueyes se fertilizan con estiércol de borrego o incluso biofertilizantes preparados en el rancho. Los metepantles es un sistema de cultivo tradicional que aún prevalece en la región, los cuales están conformados por hileras de distintas variedades de magueyes que intercala con vegetación nativa, frutales nativos como el capulín, nopales y en las melgas que es el espacio entre hileras es común encontrar cebada y avena, aunque en el rancho se cultiva la milpa.

Maguey de medio porte: es el maguey que se encuentra a la mitad del tamaño total que una variedad puede alcanzar.

Maguey de porte: es el maguey que ya alcanzó la altura para poderse capar, solo falta que abran unas pocas pencas o hojas. De estos magueyes se obtienen **penca para la barbacoa**.

Maguey quebrado: son aquellos magueyes que, estando ya grandes, de porte o macizos como también le llaman, se les "quiebra" o corta completamente el *meyolote* (es la parte del centro de los magueyes, son las pencas sin deshojar, es el corazón de la planta, los botánicos lo llaman el meristemo apical). Esta práctica a veces la realizan algunos productores, no obstante, no es recomendada porque el aguamiel que se obtiene no es de buena calidad, es poco dulce y puede ser *güixoso*, es decir produce un aguamiel picoso o que da comezón. Además, los magueyes que se les aplica esta práctica dan por menos meses aguamiel. Al realizar esta práctica se obtiene un **huevito de maguey grande**, además del *meyolote* que se corta se obtienen los **mixiotes**.

Maguey al hilo: una vez que un maguey de porte a deshojado las pencas que el productor, capador o tlachiquero identifica, el maguey entre en la fase de "al hilo", el cual es un maguey que ya está listo para ser capado, si no se realiza esa práctica los magueyes "se escapan". Se dice al hilo porque el *meyolote* se adelgaza y los *mechichihuales* (son las espinas de los bordes de las pencas, el termino botánico es dientes laterales) se hace pequeños y continuos, simulando hilo.

Maguey capón o capado: los magueyes al hilo ya se pueden capar, se espera a la luna llena para po-

der realizar el capado, esto se debe al flujo de savia en la planta. La práctica del capado consiste realizar una serie de cortes en el maguey que permite llegar al centro y cortar parte del meyolote. Estas plantas se dejan en reposo o añejar por algunos meses, lo ideal son seis, incluso más sin pasarse del año. De esta práctica se obtiene un **huevito de maguey chico**. Una costumbre de los capadores o tlachiqueros es colocar parte de las pencas tiernas en la punta del meyolote que le llaman banderilla, una vez que estas se "amezotan" (se secan), se cree que ya está lista para la siguiente práctica.

Maguey picado: trascurrido el tiempo de añejamiento se procede a abrir el cajete o jícara, que es la oquedad de la cual se va a contener el aguamiel. Se retira el meyolote restante de la capada y se hace el cajete redondeado. Se tapa con parte de las pencas, a veces se ponen hierbas como el tlaxcapán para acelerar la formación del cajete. Se deja por unos siete a ocho días y se regresa a retirar todo lo que se colocó sobre el cajete y se empieza a raspar, los primeros dos o tres días los aguamieles son de un color café obscuro y no se usan, luego se aclara y se empieza a usar.

Maguey de raspa-produciendo: son los magueyes que se empiezan a raspar y a recoger el aguamiel. En el rancho La Gaspareña se acostumbra a recoger el aguamiel dos veces al día, al amanecer y en las tardes. Un maguey puede producir de 1 a 10 litros en cada recolección. Un maguey sano y bajo buenas prácticas de manejo puede dar aguamiel hasta por seis meses, otras solo por uno o dos meses. Durante este tiempo se obtiene el aguamiel y también el metzal.

Maguey quiotito-quebrado: a veces a los productores, capadores y tlachiqueros no se dan cuenta a tiempo de que el maguey ya se encuentra al hilo y les empieza a salir el quiote o escapo floral. Cuando se percatan de la situación ya se alcanza a apreciar la salida del quiote y es cuando se les dice maguey quiotito. En ese momento se hace el quebrado, que consiste justamente en retirar ese pequeño quiote que empezó a emerger y se realiza el cajete para empezar a aprovecharlo y extraer el aguamiel.

Maguey escapado: son los magueyes que les emerge completamente el quiote, ya no se puede quebrar (debido al tamaño del quiote). En algunas comunidades del Valle del mezquital el **quiote tierno** es aprovechado para realizar una golosina. También se deja crecer el quiote hasta que aparecen las flores o **Gualumbos**, las cuales se consumen en diversos platillos.

Esquema que muestra las diferentes fases por las que pasa un maguey durante su vida (Fotos CJ Figueredo)

¿Qué recursos se obtienen de los magueyes?

Durante la vida de un maguey dará un conjunto de ingredientes que ya hemos visto que se pueden obtener en diversos momentos de su ciclo de vida y que a continuación explicaremos:

Mezote: las hojas o pencas secas de los magueyes o aquellas que se les poda se dejan secar y se usan como combustible en las cocinas de humo. Deriva de las raíces metl: maguey y tzotl: cosa seca o vieja; "maguey viejo o seco". Se emplea como leña en las cocinas.

Pencas para la barbacoa: las hojas o pencas para la barbacoa son extraídas tradicionalmente de magueyes grandes y de preferencia aquellos con penca ancha. De hecho, existen variedades que reciben el nombre común de "penca ancha". Se usan hojas sanas, una vez colectadas y para poder usarse se deben soasar como se hace con las hojas del plátano, para que se hagan flexibles. La percepción de los consumidores es que las pencas aportan sabor y aroma a la barbacoa. Las pencas también se emplean en los ximbó. Las pencas más tiernas, de color verde claro, y acanaladas se usan para los ximbotes.

Huevito de maguey: es el centro o corazón del maguey, el huevito grande suele ser más fibroso y posee un sabor un poco amargo y dependiendo del platillo que se va a preparar debe blanquearse y agregar bicarbonato para atenuar su sabor fuerte. Por otro lado, el huevito pequeño es más tierno en textura y de sabor tenue. Ambos se usan como sustituto de nopales en la preparación de los Mixiotes (puedes ver la receta en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=1l05eBGSWTg&t=11s). Otras preparaciones son las tortitas con caldillos de tomate o jitomates, también guisados a la mexicana en quesadillas.

Mixiotes: los mexiotes o mixiotes son la delicada piel de las pencas o hojas. Se extrae de preferencia de hojas completas sanas o de las hojas del meyolote. Una vez colectadas se pueden conservar por largo tiempo y para usarse se deben colocar en agua tibia para que se vuelvan flexibles.

Aguamiel: el aguamiel es llevado diariamente al tinacal para "alimentar" el **pulque**. Una de las bebidas acostumbradas en la región de Singuilucan es el **agavan**, el cual consiste en llevar el aguamiel fresco a cocción hasta que empieza a hervir y retirar del fuego. Este procedimiento potencializa el sabor dulce y permite que se conserve sin fermentar por más tiempo. Una preparación que también se prepara a partir del aguamiel es la **miel de maguey** o **concentrado de aguamiel**, el aguamiel se lleva a cocción lenta por varias horas hasta obtener un jarabe, debe cuidarse la temperatura para obtener un jarabe de color ámbar-café de cerca de 70 % de azúcares y con un tenue sabor ácido.

Pulque: en el tinacal del rancho La Gaspareña se produce el pulque conservando las tradiciones desde hace tres generaciones. Se produce semilla con el aguamiel de los mejores magueyes y además se cuenta con tres tipos de pulque, la punta, la contrapunta y de barrida. Cada uno de estos posee características organolépticas diferentes, las más notables y apreciadas por los consumidores son la acidez, los grados alcohólicos y la viscosidad. Hace ya unas décadas se hablaba de pulque macho, el hembra y el campechano que era la combinación de ambos. A partir del pulque se obtienen **vinagre**, luego son usados también en diversas preparaciones, una de las más populares del rancho son los chiles habaneros en vinagre. También se obtiene el **destilado de pulque**, de una y dos destilaciones, que ha tenido una buena receptividad entre los consumidores.

Metzal: significa raspadura o rasgadura de maguey, que proviene de las raíces *metl*-maguey y *tzalli*-raspadura o rasgadura. En muchas zonas del estado y de México, el metzal se usa para forraje de ganado, pero en Singuilucan se ha retomado

su uso para consumo humano. De acuerdo con lo que dicta la tradición oral de la región, el metzal se agregaba al nixtamal y a la masa para rendir las preparaciones, uso que tuvo su auge luego de la revolución en donde los alimentos fueron escasos. Hoy en día el metzal es empleado es diversos platillos, pero al igual que en el caso del huevito de maguey, este debe ser cocido con bicarbonato para atenuar, en este caso su sabor güixoso. Dejamos el enlace en donde pueden encontrar la preparación de nixtamal con metzal y tamales rellenos de metzal a la mexicana https://www.youtube.com/watch?v=6zpSOCdYYa0&t=2s

Quiote: en Singuilucan no es tan común el uso de esta parte de la planta, sin embargo, en otras regiones del estado el quite tierno, que aún no es tan fibroso, se prepara en horno bajo tierra, rostizado directamente en las brasas o incluso al vapor. Dependiendo del gusto se le puede agregar piloncillo o azúcar. Este es la parte de los magueyes junto con la piña y la base de las hojas, del cual se tiene registro más antiguo de su uso comestible.

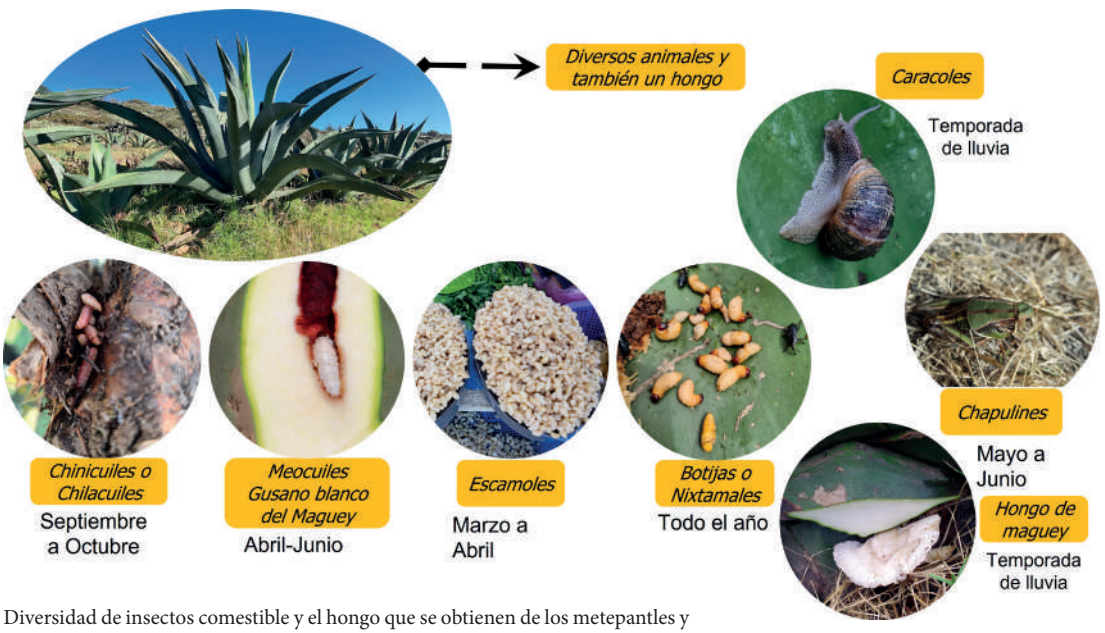
Gualumbos: son las flores tiernas, una vez que se colectan se deben limpiar, la cual consiste en retirar los pétalos (sépalos de acuerdo con información botánica) y estos son los que se comen, al igual que el huevito del maguey y el metzal, deben cocinarse, pues de lo contrario puede tener un sabor amargo. Las formas de consumo van desde hacerlas asadas en el comal con cebolla y ajo, a la mexicana, hasta preparaciones un poco más laboriosas como las tortitas de gualumbo con caldillo de tomate o jitomate.

Los magueyes establen relaciones con otros organismos y algunos se consumen como son las lavas de insectos, entre ellos están los **Chinicuiles** que se encuentran durante los meses se septiembre a octubre, principalmente en las raíces de magueyes que están en los viveros o en las hileras del metepantle. Encontramos también los **meocuiles** o **gusanos blanco del maguey** entre los meses de abril a junio. A veces las hormigas escamoleras hacen sus nidos cerca de las raíces de magueyes y se obtiene anualmente los **escamoles** durante los meses de marzo a abril. Uno de los insectos que ha quedado en el olvido en esta zona y en el Valle del Mezquital son los **nixtamales** o **botijas** que son las larvas de los pinacates o picudos, que viven dentro de las piñas del maguey y se pueden obtener durante todo el año y que en la actualidad son considerados una plaga agresiva en los cultivos de maguey y que retomar su consumo puede representar una estrategia un poco

Diferentes recursos y productos que se obtienen de los magueyes.
(Fotos: J. Figueredo, R. Bucio, I. Torres)

favorable. Todas estas larvas de consumen asadas, en salsas o son agregadas a diferentes preparaciones. Otro de los animales que se obtiene en temporada de lluvia que andan sobre los agaves son los **caracoles**, que luego de desflemarlos y en cocciones rápidas o agregando a otros guisos resultan un manjar de chicos y grandes. Otro ingrediente poco aprovechado son los **chapulines** que se consiguen por montones en los metepantles, deben también pasar por un procedimiento de desflemado y luego asados y sazonados con sal, chile, limón o ajo, resultan una botana perfecta para maridar con un pulque o un deliciosos destilado de pulque. En la base de los magueyes crece el **hongo del maguey**, se encuentra en temporada de lluvia, es poco abundante y su consumo, aunque muy valorado, es poco común, con ellos se preparan caldos o se guisan para adicionarlo a las quesadillas. Y, por si fuera poco, además de estos recursos e ingredientes que se obtienen directamente del maguey, en los metepantles podemos encontrar plantas como los quelites, entre los que destacan las malvas, los quintoniles, los xocoyoles, acedera, entre otros, también crecen los nopalchicle, se obtienen frutas nativas como los capulines, además de los productos de la milpa. Aun después de que los magueyes mueren, se pueden obtener recursos como es el mezontete, que es la piña (o cormo central de acuerdo con la botánica de la planta) ya seca y que se usa como leña, también para almacenar granos. La palabra *mezontete* deriva de las raíces *metl*-maguey, *tzontli* cabello y tetl cosa dura o piedra, es decir "Cabellos duros del maguey"; esto es por la forma característica de la base en cuyo crecimiento la raíz asciende de tal forma que semeja una cabellera en el tronco del maguey.

Las aportaciones gastronómicas y a la cocina mexicana tradicional de los magueyes es muy amplia, hemos descrito un conjunto de ingredientes y productos derivados que forman parte del patrimonio vivo de los mexicanos. Identificamos **técnicas culinarias** que derivan en platillos que reciben el mismo nombre como son: la **barbacoa**, los **mixiotes**, el **ximbote** y el **ximbó**.



Diversidad de insectos comestible y el hongo que se obtienen de los metepantles y que habitan en los magueyes (Fotos CJ Figueredo. R. Bucio, R. Moreno)

Hemos recreado técnicas de la cocina mexicana caídas en el olvido como es el **nixtamal con metzal** y el consumo de las larvas de los picudos o **nixtamales**. Uno de los principales usos de los agaves son las bebidas como las que ya mencionamos, pero otras poco conocidas como son el **aguamiel macerado**, el **agavan**, el **atole de aguamiel** y el **pulque perro**, que para disfrutarlas debes vivir la experiencia en las regiones en donde se preparan. Los **curados** son una de las preparaciones más comunes dentro de las zonas pulqueras, durante temporada de ciertas frutas nativas como como las tunas caponas se prepara la **sangre de conejo**. Antes también se preparaba el **copaloctli**, que se hacía remojando las semillas de pirú en el pulque.

El pulque también se usa como leudante, ya sea directo o se emplea el **xatle** que es el residuo que se concentra en la parte inferior de las tinas de pulque, es empleado como levadura para la preparación de pan, la palabra deriva del náhuatl *xinachtli*: semilla, esto se debe a su apariencia semejante a la de pequeñas semillas húmedas. Se usa en las recetas de pan de pulque y en los pastes tradicionales. El aguamiel y el pulque se puede usar como liquido en diversas preparaciones, por ejemplo, en tamales, preparaciones como arroces y salsas. Dentro de la gastronomía de varios estados de la república se emplea el pulque en caldos, como, por ejemplo, en el sur del Estado de México se prepara el **caldo pepeto**, el **caldo bote** de Jalisco, cocido borracho de San Luís Potosí, y la **olla podrida** de tierra caliente en Michoacán. También existen moles que llevan como parte de los ingredientes el pulque, entre ellos está el **clemole de bagre** tradicional de Hidalgo y el popular **mole rosa** de Tlaxco Guerrero. Dado que el pulque posee cierto nivel de acidez, se emplea en marinado de diversas carnes como conejo, gallina y pollos, por ejemplo, en el Valle del Mezquital, la maestra Porfiria Rodríguez Cadenas prepara la **gallina en salsa borracha**. Los postres no podían quedarse atrás, el pulque se emplea para reparar los **merengues de buche, panal de rosa** o **marquesote**, el cual se vendía en las pulquerías de la CDMX y se adicionaba al pulque, estos postres eran de color rosa vibrante ya que se usaba tintura de cochinilla. Hoy en día también se usa el pulque para preparar los **gaznates**. Como hemos apreciado em estas líneas, la gastronomía en torno a los metepantles, los magueyes, el aguamiel y el pulque es muy diversa.

Consideraciones finales

El Maguey y el pulque son parte del patrimonio gastronómico vivo de los mexicanos. Los metepantles en donde se aplican buenas prácticas de manejo son un sistema productivo y alimenticio que debe mantenerse y promoverse. En la actualidad existe una grave problemática asociado al uso de las pencas para barbacoa, mixiotes, pues existe una elevada extracción de pencas, en su mayoría practicada por personas que solo se dedican a "robarlas", ocasionando perdidas a los productores y afectando negativamente a los magueyes.

Bibliografía consultada

Álvarez-Ríos G, CJ Figueredo Urbina, A Casas. 2021. El pulque como elemento de identidad y reservorio de diversidad bio-cultural.

Álvarez-Palma A, G Canssiano, A Villa-Kamel. 1998. La explotación del maguey pulquero en la zona de Metztitlán: datos etnográficos y arqueológicos. Dimensión Antropológica. 1998; 13: 7-30.

Callen EO. 1967. Analysis of the Tehuacan coprolites. In: Byers D, editor. The Prehistory of the Tehuacan Valley. Volume 1: Environment and Subsistence. Austin: University of Texas Press.

Castelo Yturbide T. 1986. Presencia de la comida prehispánica. Fomento Cultural Banamex, A.C. México.

Fernández BL, M Yani, M Zafiro. 1987. Y la comida se hizo Económica. Distribuidora Canasupo, S.A. Fototeca del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Instituto Nacional de Bellas Artes.

Instituto Nacional para el Fomento de las Artesanías, México.

Figueredo-Urbina CJ, GD. Álvarez-Ríos, MA García-Montes, P Octavio-Aguilar. 2021. Morphological and genetic diversity of traditional varieties of agave in Hidalgo State, Mexico. PLoS ONE 16(7): e0254376. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0254376

Goncalves de Lima O. El maguey y el pulque en los códices mexicanos. México: FCE; 1986.

Jarquín Pacheco AM, E Martínez Vargas, A. Montúfar López, E. Vela, N. Anzures Jaimes, Francisco Hernández. 2014. AME 57. El Maguey. Editorial Raíces México. https://tiendadigitales.raices.com.mx/reader/e57-el-maguey?location=13

Sahagún, B. 1999. Historia general de las cosas de Nueva España. 41a Edición Editorial Purrúa, México. ISBN: 968-432-265-8.

Gentry, HS. 1982. Agaves of Continental North America. Tucson: The University of Arizona Press.

LA BARBACOA EN LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Raúl Guerrero Bustamante[1]

El panorama de la cultura alimentaria mexicana no deja de sorprender como un fenómeno de la posmodernidad, pero es más impresionante su fundamento pretérito en donde existe una gran diversidad cultural y múltiples resistencias, destaca la fidelidad que la gente tiene las raíces culinarias pese a los cambios y nuevas influencias.

La cocina tradicional mexicana, basada en el maíz está inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, lo cual no es poco, su presencia en esta lista representativa reconoce un entramado de saberes, ingredientes, oficios, métodos, rituales y recetas, en ella están las herencias, las culturas indígenas, las migrantes, las rurales y las urbanas. El compromiso del estado mexicano es también relevante pues se requieren procesos de salvaguardia.

Pero no es lo mismo cocina que gastronomía, la primera puede ceñirse como un espacio en donde se cuecen o preparan alimentos, o también, puede referirse al estilo, región o corriente en la cual se hacen los platillos, por ello se habla de la cocina mexicana, cocina francesa, cocina oaxaqueña, cocina popular, alta cocina, cocina macrobiótica, cocina tradicional, etc.

Es difícil que la cultura mexicana acate con simpleza estas definiciones, la cocina mexicana es compleja, no necesariamente se realiza en una habitación, incluso el fogón se improvisa en el campo con tres piedras o *tenamastles*; en la cocina no siempre son cocimientos y, si hablamos de bebidas, de dulces, de pan o de preparaciones complejas como la barbacoa, nos damos cuenta de que no necesariamente se hacen en la cocina, como que algo no encaja.

El término "dieta" tampoco nos ayuda para entender la cultura de la alimentación, parece más un catálogo de sustancias alimenticias y sus combinaciones, si acaso se aproxima a un fenómeno sociológico.

En cuanto a gastronomía, el término, acuñado por Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor de la Fisiología del gusto en 1825, dice que *"La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada"* (Brillat-Savarin, Anthelme, 1852). Todo lo que tiene que ver con el estómago, con la comida, sea alimento, ingrediente, bebida, pan, dulce, pastelería, confitería y un largo etcétera, aun así, las definiciones no aterrizan en un fenómeno cultural, aunque se aproximan bastante, al extremo, se pretende ver a la gastronomía como ciencia.

Lo que los mexicanos nos llevamos a la boca para saciar una necesidad biológica, comprende un sistema de producción cultural muy complejo que va más allá del platillo mismo, en cada bocado se puede dilucidar el ingrediente o los ingredientes, el proceso coquinario, el proceso agrícola, la cadena de abasto o el paisaje cultural de donde procede el alimento, algún ritual vinculado, el grupo humano que elabora el producto, pero especialmente las cocineras tradicionales y

1 Periodista, cronista, académico y gestor cultural, especializado en la cultura del maguey y el pulque y de la cocina tradicional del estado de Hidalgo. Se dedica a la gestión del patrimonio cultural, participó en el equipo que integró el expediente técnico de Postulación del Acueducto del Padre Tembleque como Patrimonio Mundial y de la obra de Fray Bernardino de Sahagún para el Programa Memoria del Mundo. Ha colaborado en múltiples libros y publicaciones con temas acerca del patrimonio cultural, la más reciente fue la coordinación y coautoría del libro "Hidalgo a través de su cocina". Fue Coordinador del Programa de Patrimonio UNESCO de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Hidalgo. Actuamlente es Director de la Zona Arqueológica de Tula y es integrante del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, donde funge como delegado.

otros portadores de la tradición cultural gastronómica como los tlachiqueros, panaderos o los barbacoyeros como el oficio fundamental y especializado de hacer la barbacoa.

Además de lo anterior, culturalmente lo mexicano es la suma de la pervivencia de múltiples culturas prehispánicas y las culturas vivas de los grupos éticos de Mesoamérica, Aridoamérica y Oasisamérica, además de influencias fruto de las relaciones con Centroamérica y las Antillas, lo mexicano se define también por la intensa influencia de la cultura europea de la península Ibérica con todas sus diversidades culturales de acuerdo a las regiones ibéricas e influencias, no tan exógenas, como la cultura árabe y judía que por siglos estuvieron presentes.

Cuando va naciendo la Nueva España y el mestizaje cultural va caminando, hay sincretismos y mimetismos, un acontecimiento comparado al mal llamado descubrimiento de América es el inicio de rutas entre el Pacífico mexicano y Filipinas, lo cual trajo importantes culturas y también productos. Finalmente, no podemos soslayar la cultura africana, misma que llegó a México a aportar una raíz indispensable, pese a la opresión del esclavo.

El maguey en la gastronomía mexicana

En nuestra cultura magueyera debemos entonces analizar un fenómeno cultural extenso, que no es particularmente de la cocina, es más allá, es fenómeno gastronómico, de sobrevivencia humana, pero además de resistencia cultural y que está fundado en el sistema de creencias heredado por nuestros ancestros y transformado en la historia, no hay que olvidar que en el mundo prehispánico se ofrendaba comida a los dioses y a los difuntos, esto iba más allá de la necesidad de los vivos por su subsistencia y el porvenir, a esto se le conocía como el *tlamanali*.

Mucha gente se detiene en afirmaciones en donde se habla de sacrificios humanos a los dioses para cuidar el orden del universo, pero hace mucha falta fijarnos en artes como la danza, el canto, el arte y la gastronomía como otros modos de estar bien y agradecer a las deidades que además en su relación con la naturaleza son las dadoras de virtudes para que en la mesa nada falte.

El maguey resiste en la naturaleza diversas condiciones, especialmente las de la adversidad y la planta sigue viviendo, acumula polisacáridos y nutrientes, florea y se reproduce o se sacrifica para que el ser humano sobreviva, dador de casa, vestido y sustento.

Esta relación planta-hombre nos da un elocuente proceso cultural del México pretérito y presente, pero analicemos el gastronómico o el del sustento, por un lado, está el maguey como proveedor de bebida, ya sea aguamiel, vista como bebida natural sin fermentar, o el pulque y el *mexcalli*, como bebidas de agave fermentadas, la primera como resultado último del aguamiel cuyos azúcares se convierten en alcohol en fermentación alcohólica y un blanqueamiento de la sustancia con una fermentación fría y láctica. Ya en el paso histórico del mestizaje están un buen número de destilados procedentes de los jugos fermentados de agaves. El pulque también tiene el tercer proceso de fermentación que existe en la naturaleza, la acética, por lo que el pulque es también materia prima del vinagre.

No podemos soslayar el valor gastronómico que el pulque ostenta en cuanto a los llamados curados, que son preparaciones donde se combina el pulque con jugos, néctares, pulpas o extractos de frutas, legumbres y semillas con un poco de azúcar para darle un nuevo sabor y revivir el pulque cuyos azucares naturales se han agotado y los azucares de las frutas se combinan en una fermentación nueva, por ello se llama curado o también hay pulque que simplemente están macerados en elementos que les adicionan sabor, como son algunas frutas o ingredientes como son hojas o semillas como las del pirul. Un caso especial es el llamado pulque guisado, que es la añadidura de alguna salsa tipo pico de gallo al pulque para beberlo.

Con el pulque y el aguamiel se aliñan alimentos, en Jalisco se elabora el bote, una especie de puchero cuyo caldo es el pulque, o se preparan equites, que también llevan, en lugar de agua, aguamiel o pulque para hacer el caldillo que los cuece. El aguamiel concentrado se convierte en jarabe y es base o endulzante para otros productos como las alegría y pepitorias o está también el pulque como emulsionante y estabilizante de merengues, permitiendo que ingrese aire al compuesto y quede esponjoso. El pulque o el aguamiel también son leudantes para pan, como toda levadura, la del pulque consume azúcar y libera dióxido de carbono, con lo cual una masa puede esponjar y además obtener un sabor único con el pulque.

Por otro lado, está el maguey como alimento, de él surgen alimentos o ingredientes muy apreciados. Nos da las flores, quiotes o gualumbos (vocablo otomí "*uadombo*", de "*uada*" que significa "maguey" y "*ombo*", que significa "quiote"), mismas que se guisan o se comen simplemente en tacos o quesadillas, está el mexal o metzal, que son las virutas del centro del maguey que el raspador saca para que del centro de la planta mane el aguamiel, con ellas se hacen tamales, tortillas o gorditas, este ingrediente le da un sabor dulzón a la masa y es complemento nutricional. Está el corazón de maguey que se obtiene al capar y es un ingrediente delicioso pero escaso, que nunca está en venta, pero que quien lo prueba es por la generosidad del tlachiquero que lo comparte; están además los insectos como los meocuiles o gusanos blancos de maguey, los chinicuiles, que son los gusanos rojos que son una plaga que consume la raíz en época de lluvias, están las larvas del picudo o el torito, escarabajos que como plaga son una amenaza para el maguey pues socaban el centro de una planta sana, están también los gusanos que se dan cuando el mezontete (la parte donde se raspa el maguey para sacar el aguamiel) se seca.

De los múltiples usos del maguey como alimento está otro que lamentablemente ha ido perdiéndose por la falta de condiciones naturales y el abuso de agroquímicos, el hongo de maguey, el cual se da en regiones frías en épocas de humedad, es un hongo de no muy grato aspecto, pero de un sabor especial.

Finalmente, la penca es algo crucial que el maguey aporta, no es un ingrediente, no es algo comestible, pero es un elemento coquinario que además da sabor al alimento, nadie podrá negar que una hoja de papatla o de maíz da sabor a un tamal o que la leña de determinado árbol como el mezquite o el árbol de aguacate da sabor a un platillo, pero está claro que no nos comemos esa hoja que lo envuelve y mucho menos comemos carbón, la penca de maguey es un elemento que marca parte del sazón de la barbacoa hidalguense hecha de cordero o de otras preparaciones en donde los alimentos se envuelven en pencas para ser cocinados, ya sea en horno o a las brasas. De igual manera, la cutícula de la penca del maguey conocida como mixiote, con la cual se prepara un platillo del mismo nombre, hace la diferencia en cuanto a sabor de este platillo, que además lleva mucha sazón en el adobo con que se preparan.

Las diferentes barbacoas de México

Fruto de esa diversidad, especialmente de la adaptación de cientos de culturas a su medio ambiente, existe diversidad de platillos, el mole no es uno solo, hay moles de todos colores a lo largo de toda la república, de igual manera hay tamales que sirven para diferentes ritualidades, desde el más pequeño hasta el más grande, con ingredientes que abundan, de acuerdo con las regiones geográficas. Especialmente la cocina mexicana se concibe por la existencia de platillos festivos como los moles con todas sus variantes como son los asados o adobos, con diversas carnes que van desde la res, el cerdo, conejo, pollo o guajolote; están las carnitas de cerdo y la barbacoa.

Las carnitas son una preparación que existe con singularidad en diversas regiones de México, especialmente por la tradición de criar cerdos y de prepararlos de una manera en que a todos les guste, con el placer de compartir el hecho

de matar un animal para un momento especial. De las carnitas, destacan más las de Michoacán quizá porque la región poniente de esta entidad se especializó ampliamente en la crianza de los porcinos desde inicios de tiempos virreinales, en medio de un auge de la fe cristiana para buscar demostrar la calidad de los creyentes y con ello alejar a aquellos que profesaban en secreto el judaísmo, de igual manera en Guanajuato y otras zonas del Bajío.

No podemos negar que las carnitas son de casi todo México y cada región las sabe hacer de forma distinta en materia de sazón, en algunos casos la carne es suave, en otros es confitada; aunque el proceso casi sea el mismo, carne freída lentamente en cazos de cobre, acero o barro, en su propia grasa o manteca con algunos condimentos. De igual manera, existen cientos de platillos consistentes en asados de cerdo, como es la cochinita pibil, propia de la Península de Yucatán, el chilorio, como una conserva de carne condimentada, enchilada en su propia grasa que se acostumbra en Sinaloa o el cochito de Chiapas, el relleno de Guerrero, entre otros.

Curioso es que, en la España del medievo, el abastecimiento de tropas tenía por costumbre usar cerdo para alimentar a sus integrantes, mientas que las tropas musulmanas se distinguían por usar otro tipo de animales (Ogata, S/F), parte de la estrategia de guerra consistía en el alimento, el cerdo era fácil de transportar, comía cualquier cosa, rendía y se aprovechaban hasta las pieles y pezuñas o los huesos. La experiencia de los que sobrevivieron a la guerra formó una cultura de usar el cerdo que trasciende hasta América, en donde también el animal se adaptó a los climas y territorios.

Pero pasando al otro platillo esencial de fiesta y consumo masivo, en México hay una enorme variedad de barbacoas, todas dependen del lugar en donde se acostumbran, varían en preparaciones y cómo se sirven, pero, de entrada, ahí está el detalle que define a la barbacoa, se le llama así a la carne deshebrada, si es de res, de cerdo, pavo, pollo o quizá algún animal de cacería. Entonces la barbacoa es como una técnica de preparación consistente en cocer la carne hasta que quede en un punto tan suave que se deshaga y se desprenda del hueso, aunado a esta carne está el caldo o consomé, un concentrado de jugo y grasa de la carne.

La barbacoa es para algunos un platillo de fiesta, una técnica coquinaria que explica cómo cocer una carne, para otros es además un caldo o consomé que acompaña a la carne; la barbacoa es una variedad de taco (el taco de barbacoa), es un platillo especial pero también es platillo informal, es un plato suculento con una porción de lo mejor de la carne, ya sea lomo, pierna, cuello, espaldilla o costilla pero también con sucedáneos como el consomé, la pancita o la sangre o fritanga y, desde luego, es una cura para la resaca, algo esencial para reponerse de un exceso de bebidas de una noche y que para ello es importante comer picoso, grasoso y sustancioso. En principio, los mexicanos llamamos barbacoa a la carne roja deshebrada, desmigada, desmenuzada, pero no así al pollo o al pescado.

En Hermosillo se hace barbacoa, consistente en tacos de fina carne deshebrada procedente de la cabeza de res que además tiene una textura que el comensal compara con la mantequilla, por su suavidad. En Culiacán y casi todo Sinaloa, la barbacoa es un plato de carne de res, la receta marca una preparación de carne deshebrada enchilada, que se acompaña de sopa de pasta y verduras cocidas. En Nuevo León es un modo de comer carne, pero no asada como muchos se han de imaginar, en este caso es carne de res cocida en una vaporera, claro está, que de esa res ya se retiraron los cortes necesarios para hacer carne asada y a la vaporera entran los trozos de carne con huesos.

En Guadalajara, los tacos de barbacoa son unos tacos dorados de tortilla doblada por la mitad, fritos en la grasa de la carne enchilada de suadero de res que se halla dentro de dicha tortilla. Aunque no se le llama barbacoa, la birria es algo parecido, carne de chivo, de res o mixta, cocida en horno de tierra o de pared, cocida en un caldo

enchilado y en algunos lugares se prepara envuelta en penca de maguey. La birria es también un platillo común en diversas regiones, especialmente destaca en Jalisco, Aguascalientes, Michoacán y Zacatecas.

En el centro del país, más especialmente en el altiplano, aunque también en Puebla o en Oaxaca hay poblaciones serranas con gran tradición, se le llama barbacoa a la carne de cordero cocida en horno, en la mayoría de los casos envuelta en pencas de maguey, pero, para el caso del estado de Hidalgo y del altiplano magueyero central, habría que tener una caracterización más precisa de aquello a lo que se le llama barbacoa. De igual manera, dependiendo de la necesidad y la región, se utilizan diversas carnes, además del cordero está el chivo, el pollo, el guajolote, el cerdo, la pancita de res, la cabeza de res y, para una fiesta muy grande, una novillona o una vaca entera.

Los asados y el proceso de preparar alimentos bajo la tierra a lo largo de todo el mundo

Podemos estar muy orgullosos los mexicanos de que la barbacoa sea nuestra, que quizá no la disfrutan otros pueblos de la tierra, esto es un hecho indiscutible, las condiciones del altiplano mexicano son singulares al darnos elementos e ingredientes que le son indispensables, como son las pencas de maguey, las tortillas de maíz y una buena cantidad de salsas.

Sin embargo, esto de cocinar de manera improvisada en medio de la naturaleza es tan inherente a los seres humanos, es una pervivencia del primitivismo, en donde las sociedades arcaicas, usaban lo que la naturaleza les daba, unas piedras, un animal de cacería, unos leños y algo con qué hacer fuego, el cavar un pozo y el tener toda la paciencia para que el animalito quede cocido y en condiciones en las cuales pueda ser masticado y digerido.

Si viajamos por el orbe, en Nueva Zelanda, los mahori tienen un horno de pozo u horno subterráneo conocido como *umu*, en donde preparan el *hangi*, en él colocan piedras, mismas que son calentadas con una fogata, que una vez apagada, en la parte superior se coloquen una capa de ramas y después canastas con carne (pollo, cerdo, res, pescado) y vegetales, encima de todo, una capa de tierra que evita que la humedad de los vegetales y carne se escape y así circule fomentando el cocimiento de los alimentos. No podemos olvidar que hay algo de ofrenda y veneración, es decir, el hangi es parte del sistema de creencias, además de una solución a una necesidad alimentaria. Algunas variantes de esta región del mundo son el *ahi ma'a* de Taití, el *imu* en Hawai o el *kanak* de Nueva Caledonia en Australia.

Siguiendo por el cono sur, y quizá en una ruta marina de las islas del Pacífico asiático hacia América, en Chile existe en la isla de Chiloé el curanto, técnica similar a la anterior, un pozo en la tierra, piedras, fogata con leños y encima carne, pescado y crustáceos con vegetales, especialmente papas, y envueltos en hoja de pange Se acompañan con chapalele, que son una especie de tortas de masa de trigo con papa, mismas que también son cocidas en el horno en la parte superior. En Perú existe la pachamanca, un ritual y preparación, herencia de antiguas civilizaciones andinas, consiste en elaborar un horno, colocar piedras, prender fuego y colocar sobre las piedras calientes diversos ingredientes, principalmente carnes de cerdo, res, pollo o un roedor conocido como cuy, además de papas, habas, elotes, entre otros ingredientes, todo va tapado con tierra para que una cocción pareja. Se suele acompañar de salsa de ají.

La cocción en horno subterráneo también tiene presencia en culturas asiáticas de la época de los persas que son base de la cultura europea, tal es el caso del tandori, que fue adoptado por los persas y que en las actuales culturas árabes se les conoce como tandor o tandur. Esta técnica consiste en la preparación de carne de cordero en un horno subterráneo acompañado de arroz, garbanzos y verduras. Esta técnica influye fuertemente en pueblos cuya cultura tiene como imperativo la sanidad de la carne y usos sagrados, el tandor

es objeto vinculado al sacrificio kosher o kashrut de los judíos como del sacrificio halal de los musulmanes, procesos que marcan e indican que la carne es apta para comer.

La cocción tradicional mexicana

Esta ruta mundial de las carnes horneadas en pozos subterráneos nos hace pensar en que los seres humanos tuvieron procesos originales en diversos lugares, o quizá hay un génesis de la técnica que se compartió entre pueblos, pero si buscamos la manera de hacer carne a las brasas también llegaremos a la conclusión de que todas se parecen, desde echar carne directamente a las brasas o en un palo cruzar un animal para que sea cocido, o también el uso más común que es el de una parrilla. Tal es el caso del asado argentino, del asado en España, de la carne al pastor que se acostumbra en el norte de áfrica o del barbecue (bbq) o barbiquiu, palabra común en Estados Unidos, pero también en España o en el caribe y que se aplica a la colocación de carnes a las brasas, claro está que en el primer caso se trata de carne marinada en una salsa dulce del mismo nombre.

En Boca de Potrerillos, sitio arqueológico ubicado en el municipio de Mina en Nuevo León, los arqueólogos encontraron huecos en el suelo o en piedras gigantes, vestigios de fogones en los que se encontró que se asaba carne y corazones de agave de hace 3000 a 8000 años. No faltó quien dijo que ahí, cerca de Monterrey ya se hacía la carne asada como se acostumbra en casi todos los hogares de esa ciudad en donde es de lo más común comprar todo tipo de cortes, desde los más humildes hasta los más caros para someterlos al calor de las brasas de carbón y luego comerlos en tacos con salsa y acompañados de unas cervezas.

Más evidencias prehispánicas de uso de hornos se vinculan con el cocimiento de corazones agaves para obtener bebidas fermentadas o jarabes de azúcar y con la necesidad de cocer alimentos para mejorar su digestibilidad, sin lugar a duda el nacimiento de la cocina mexicana en tiempo prehispánico tiene que ver con la técnica del uso de fuego y el ritual de ofrendar a los dioses un alimento excelso. El famoso *"izcalli"* o (casa de humo) es de lo más común en los sitios arqueológicos, en donde, tanto la comida de los nobles como la ofrenda a los dioses era preparada.

En Yucatán, aunque los platillos son mestizos, existen ejemplos ancestrales como el uso del *pib*, horno subterráneo en donde se preparar la famosa cochinita pibil, una carne preparada con achiote envuelta en hoja de plátano, el relleno negro o el mucbil pollo, que es un tamal tradicional de las celebraciones a los fieles difuntos, todo esto en el marco cultural de herencia mayense.

En el Itsmo de Tehuantepec en Oaxaca existe el "comexcal" o "comixcal" (*zukii* en zapoteco), un horno de barro que parece una maceta sin fondo (similar al tandor), montado en mampostería, en este horno, con brasas al fondo, se elaboran los totopos, tortillas crocantes quebradizas de maíz martajado que son cocidas en las paredes de barro del horno, algo muy similar a la hechura de lavash de Turquía y Armenia y del pan árabe llamado "jubz" o pita, elaborados en el horno tandur. El comexcal sirve para cocer carnes, hacer asados de res, cerdo, pollo, entre otros.

Sin un nombre prehispánico que sea plenamente reconocido como un valor ancestral existe el horno de barbacoa, un pozo, el cual, como en el caso de sus parientes internacionales, puede ser improvisado, simplemente cavado o también hecho de mampostería, siempre calentado por leños y piedras que quedan al rojo vivo para luego colocar sobre esta cama caliente una olla con agua y luego, en una rejilla, el producto a cocinar envuelto en pencas de maguey. Si lo vemos, es una rudimentaria olla de presión en la cual circula el agua contenida por las pencas, que cocidas dan sabor y además, en su lenta circulación de vapor cuecen la carne.

Los caldos también

La barbacoa tiene que ver con el inmenso gusto que la humanidad tiene por los caldos sacados del jugo de las proteínas de la carne gracias al hervor, los caldos son parte de la dieta, en muchos casos no son una simple sopa, son toda la sustanciosa, el espíritu de todos los ingredientes que se añaden. En Europa, en tiempos en que hace frío o en que hay que hacer rendir la comida como para una gran comunidad o para una legión, era costumbre sumar toda clase de verduras, legumbres y una o más carnes, algún grano y huevos.

Entonces en el mundo están los "potpurrí"(olla podrida en francés), que son caldos en donde se añadía todo lo que sobraba, también está el "cholent" que significa algo así como cocción lenta y en España está la "adefina", que en árabe quiere decir "tesoro escondido", curioso nombre para un caldo que lleva garbanzos, zanahorias, huevo cocido, arroz y carne de cordero, un caldo que los judíos acostumbraban hacer durante el Sabbat y es que, de acuerdo al dogma, no se debe trabajar el sábado por ser un día sagrado y no se debe encender fuegos, por lo tanto la adefina se hacía el viernes para consumirla al día siguiente aún caliente de una marmita sobre un fogón que ya estaría apagado pero el calor se conserva.

La adefina se servía en tres vertidos: la del caldo solo, la de las verduras y finalmente de la carne cocida. Pero como era un platillo propio de judíos, cuando el 31 de marzo de 1492 se emite el Edicto de Granada, en el cual los Reyes Católicos exterminaban a los judíos de los Reinos de Castilla y Aragón por no ser católicos, ya se habían ido los musulmanes derrotados y al tener como parte del reino al Califato de Granada, los reyes creyeron que había que obligar a los no cristianos a convertirse o a irse de estas tierras o serían perseguidos por el Santo Oficio y, desde luego, condenados.

Este hecho político generó un cambio en las poblaciones, pues cualquiera podría acusar a cualquiera de ser un judío y lo más evidente estaba en las conductas, como el no trabajar o festejar en sábado o por la dieta, en donde es evidente que un judío no consumía carne de cerdo y otros alimentos que no fueran kashrut o kosher. Por lo tanto, los cristianos que antes consumían adefina, comenzaban a agregarle ingredientes que los judíos no consumían por tenerlos prohibidos por su fe. De esta manera, es evidente que los llamados callos a la madrileña o el cocido madrileño, tan parecidos a la receta de la adefina, tenían panza de res o fiambres de cerdo, respectivamente.

Las tradiciones de los caldos llegaron a México, en Michoacán y en Chiapas existe la olla podrida (potpourrí), también los pucheros y el menudo norteño, que es parecido a la pancita o mole de panza, mondongo (nombre africano) y al menudo del bajío, solo que el menudo norteño tiene granos de maíz cacahuazintle, como el del pozole, esto se debe a que quizá el garbanzo, elemento indispensable de los callos a la madrileña, no abundaba en la Nueva España y se tuvo que optar por los granos de maíz para hacerlo substancioso.

Los caldos llegaron para quedarse en la Nueva España, pero la adefina llegó disfrazada, esa caldo no podría dar patente de su origen judío pero también llegó y hoy está integrado al repertorio de la barbacoa. En Oaxaca al caldo que acompaña la barbacoa y al cual se le agrega masa de maíz se le denomina "masita". En Jalisco, Aguascalientes, Zacatecas y Michoacán es tradicional otro caldo que se conoce como birria, mismo nombre que recibe esta carne preparada con chile y horneada en horno de pared, en algunos casos se prepara también envuelto en pencas de maguey.

La barbacoa, su horno y la tradición hidalguense

Si los judíos fueron expulsados del naciente reino de España que buscaba consolidarse como católico, no es extraño que algunos o muchos, por salvar su vida, llegaran a América, un caso trascendente es el de Hernando Alonso, un cripto-judío que huyó de España y estuvo en Cuba, en donde el gobernador era Diego de Velázquez y un capi-

tán y antaño criador de cerdos de nombre Hernán Cortés.

El Velázquez manda a Cortés a explorar la costa del Golfo de México, la historia es sabida, llegó a Yucatán, avanzó hasta Tenochtitlán, ahí fue huésped de Moctezuma, pero ante la desconfianza de Velázquez, desde Santiago de Cuba en 1520 manda una expedición para quitarle el mando a Hernán Cortés, pero se enfrentan en un combate, Pánfilo de Narváez es hecho prisionero y muchos de sus hombres se pasan al ejército de Hernán Cortés, entre ellos Hernando Alonso, quien era un experto herrero y carpintero, capaz de construir barcos, fue él el artífice de la hechura de las barcazas con las cuales Cortés provocó la toma y la llamada Caída de Tenochtitlan.

Al triunfar la empresa cortesiana, muchos de los soldados se hacen de terrenos en el altiplano, especialmente en Tepeapulco y en toda la porción sur de lo que hoy es el estado de Hidalgo, territorios sin más propietario que algunos pueblos otomíes que habían sido sometidos por los mexicas o los acolhuas a los que le pagaban tributos, se fueron fundando poblaciones, los indígenas fueron evangelizados y los exsoldados de Cortés trajeron cerdos y los empezaron a criar, había una gran cantidad de estos animales pues los soldados también eran coterráneos de Cortés, de Extremadura en donde era común la crianza de porcinos para el jabugo.

Hernando Alonso, contrario a los demás soldados de Cortés trajo ovejas, a él le dieron los terrenos entre Pachuca y Actopan, sitios que llenó de ovinos, especie que depredó el suelo y que generó una nueva convivencia con la población indígena.

Es quizá el momento en que nace la barbacoa hidalguense en un territorio con el antecedente una innegable tradición de preparar alimentos en horno de tierra, un judío que acostumbra a consumir adefina para el Sabbat, que se encuentra una técnica coquinaria usual de pueblos otomíes. La receta de la adefina combinada con la técnica prehispánica otomí no cabe duda de que dio origen a este esplendido plato está hace 500 años, en que va naciendo México con su amalgama de culturas. Si llegamos a contrastar el método que los barbacoyeros de hoy usan para el sacrificio del ovino, nos sorprende que tiene gran similitud con el sacrificio kosher, en el uso de cuchillos especiales, el degüello del animal, el destripado y desangrado y hasta en algunos rezos que se emiten para que todo salga bien, que el animal no sufra y que el alimento sea provechoso. Hernando Alonso fue condenado por la Inquisición, se trata del primer proceso judaizante de México, sin embargo, su gran sabiduría y su cultura es de reconocerse para la historia (Sfarad.es, 2019).

Algo que a muchos intriga es el origen del vocablo "barbacoa", mismo que no procede del náhuatl, ni del castellano, si reconocemos esta historia de una cultura que procede del Reino de España, que se estaciona en las Antillas y luego viene a México (la odisea de Hernando Alonso lo confirma), comprendemos que barbacoa es parte del vocabulario de la cultura taína, de los indígenas de las islas del Caribe, esto no es extraño, vocablos tan usuales en México como maíz o maguey también proceden de islas como Cuba o de la Isla La Española en donde hoy se ubica República Dominicana.

Barbacoa en lengua caribe o taína quiere decir "rejilla", nombre sinónimo de cárcel, pero que también es la parrilla en donde se colocaban las carnes sobre el asador. Justamente en Santiago de Cuba aún se prepara el cerdo asado sobre un pequeño pozo de treinta centímetros de profundidad con brasas, una especie de estufa. Ahora, si nos preguntamos si barbacoa y *barbecue* es lo mismo, la respuesta es negativa, el segundo vocablo es un galicismo, en francés se explica claramente la aglutinación de *barbe* (barba) y *queue* (cola), "de la barba a la cola", que es la manera en que animales enteros y sin entrañas son colocados en una vara para poderlos asar, un cerdo, por ejemplo en donde se le mete un palo por la boca para que éste salga por la parte caudal y que pueda ser fácilmente asado y girado ante el fuego cuando sea necesario.

Es una gran coincidencia de vocablos, el barbiquiu o la barbacoa existe en Estados Unidos en la región de Luisiana, quizá ahí se originó sin que esté aislado de alguna tradición caribeña o hasta africana, en España también se utiliza para denominar al acto de reunión en torno a una parrilla en el que se asan cortes de carne y chorizos. En cambio, en México, y especialmente en Hidalgo, la influencia de españoles conquistadores llegados del caribe le da nombre al más sofisticado platillo de nuestro país, el cual comprende la carne asada, el caldo o consomé, la sangrita o fritanga y la pancita, que es una especie de fiambre de vísceras.

Para los pueblos otomíes la barbacoa se denomina en su lenguaje *thumngö* ("dumn", que significa "enterrado" y "*ngö*" que significa "carne"), su cultura gastronómica está también basada en el uso del maíz, como casi todas las de Mesoamérica, además, tiene la peculiaridad de utilizar ampliamente el maguey y sus derivados, entre sus técnicas coquinarias, las cocineras reconocen como ancestrales el asado, el hervido y el horneado, no existe el freído porque no había grasas o aceites en abundancia.

Si hablamos del horneado como método esencialmente de los pueblos otomíes, la barbacoa es un proceso ancestral y común en los pueblos del Valle del Mezquital, con una ritualidad precisa, en este horno se prepara en ocasión especial o de fiesta, seguramente por el gran esfuerzo que conlleva, no solamente la barbacoa, ya sea de cordero, de pollo, de chivo, conejo y cerdo, se acostumbra hacer también los mixiotes; el ximbó con todas sus variantes como el ximbote de Zempoala, Apan o Tepeapulco, las pencas o monguises de Tepeji del Río o los de pescado envuelto en yerbas de Tezontepec de Aldama; además están los tamales individuales o el tamal de gran dimensión denominado zacatamal, mismo que se acostumbra en las fiestas dedicadas a los fieles difuntos en el Valle del Mezquital y poblaciones de la Vega de Metztitlán que ostentaron cultura otomí.

Destaca una práctica de elaborar el mole horneado, ya sea rojo o verde, tal como lo hacen las cocineras de Santiago de Anaya, más recientemente doña Porfiria Rodríguez y Claudia Hernández en sus cocinitas tradicionales, ofrecen este manjar que destaca por un sabor a leña, a penca, pero especialmente por regalarnos un rico aroma en el momento en que se saca del pozo de la barbacoa. Este mismo mole se llama "mole chalate" en la región de San Salvador o de Tepatepec, aunque se ha ido perdiendo su tradición, ya casi nadie lo sabe preparar.

El horno es también utilizado en Hidalgo para preparar panza de res, como es tradición en Tepatepec de Francisco I. Madero, en donde se preparan gorditas con esa panza enchilada, en Real del Monte la cabeza de res es cocida en barbacoa para los tradicionales tacos de cabeza de la mañana y es común en temporada de cosecha de elotes que las elotizas o elotadas tengan como elemento central un pozo lleno de elotes cocidos a fuego lento con vapor, envueltos en penca de maguey.

Cabe señalar que, en la vida rural de Hidalgo hay rituales importantes, cuando se aproxima un festejo, se adquiere el animal vivo y se tiene en el traspatio para que engorde, para que cuando llegue el momento sea sacrificado, junto con el cariño que se le puede tener como un huésped más de la casa. Ya en la fiesta, todos los convidados son llevados al horno y como si se tratara de partir el pastel, se va destapando el horno y todos reciben el aroma que llega con el vapor del destape, el barbacoyero agrega sal encima de la carne y es el momento en que con una tortilla en mano se extiende la mano y "de a sabanazo" se saca un trozo de carne para probar el primer bocado. Ya los invitados vuelven a su mesa en la cual se les servirá el banquete competo.

La barbacoa hidalguense es una denominación vigorosa, hoy en día se encuentra en todos lados, especialmente hay lugares que atraen a los amantes de la barbacoa con sazones singulares, como Ixmiquilpan, Actopan, Tulancingo, Tula,

Atotonilco el Grande, Villa de Tezontepec, El Arenal, Tepeji del Río, Apan, Tepeapulco o Zempoala. Estas localidades tienen una amplia tradición debido a que tienen tianguis enormes, la barbacoa se prepara en fin de semana, especialmente en sábado pero también en día de tianguis porque para ese día se acostumbra sacrificar animales y además ofrecer alimentos a los viajeros que llegan a comprar.

Pero también la barbacoa ha emigrado hacia la Ciudad de México, Querétaro, Monterrey o Guadalajara, además, en Los Ángeles, Chicago, Phoenix o en todo Texas hay esmeros de Hidalguenses que por allá la hacen y la venden o que en sus fiestas no puede faltar, como el caso de los inmigrantes en Las Vegas, Nevada, que en Día de Acción de Gracias la hacen de guajolote o pavo, pese a que no es fácil que te permitan las autoridades prender fogatas por el riesgo de un incendio forestal.

La persona que llega a una fiesta o quien se encuentra con un puesto de barbacoa que procede de Hidalgo, comprende que se trata de un borrego noble, de un animal tierno, de pastoreo, nunca de ganado estabulado o de engorda, borrego de cabeza negra sacrificado con mucho cuidado. Un consumidor sabe que la barbacoa es de mejor calidad pues procede de una tradición ancestral, que la calidad está asegurada y que alegóricamente está el consomé como preámbulo a un buen taco de tortilla de maíz recién hecha, con de diferentes partes del borrego, ya sea espaldilla, costilla, pierna, cuello, cabeza, hígado o las criadillas (que son guardadas para el jefe de familia), o si la suerte lo permite y hay todavía, un taco de pancita roja o verde (que si la fiesta o el puesto es elegante puede traer embutidas almendras, cacahuates o piñones), sin que falte una salsa verde o roja. Adicional al taco, están las quesadillas de sangre o fritanga, los tlacoyos de frijol enchilado, las gorditas de quelites o de gualumbos. Y si la barbacoa es muy hidalguense, en el puesto o la fiesta habrá pulque natural para maridar tan formidable manjar.

Conclusión

Si todo este entramado cultural es válido, la barbacoa hidalguense es un platillo que pertenece a la cultura magueyera en donde la técnica ancestral la sostuvo por años y a la cual se añade una tradición judía europea que también procedió de una resistencia cultural, es importante afianzar sus valores culturales, especialmente de la ritualidad y del contacto con la naturaleza, porque es evidente también que la barbacoa como industria es depredadora de las pencas de maguey, incluso se ha denunciado un tráfico ilícito de ellas en la Central de Abastos de la Ciudad de México.

Referencias

Brillat-Savarin, Anthelme. (1852). *Fisiología del gusto*. Méjico: Imprenta de Juan N. Navarro.

Ogata, N. (S/F). 1519 *Hernán Cortés y la llegada del Cerdo a la diversificación productiva Mesoamericana*. Obtenido de Diversidad biológica y cultural trópico americano Universidada Veracruzana: http://etnoecologia.uv.mx/diversidad_biocultural/cerdo-pelon-mexicano/

Sfarad.es. (16 de 12 de 2019). *Hernando Alonso*. Obtenido de El portal del judaísmo en España: https://www.sfarad.es/hernando-alonso/

LA DESAPARICIÓN DE LOS TLACHIQUEROS DE SAN PABLO CHIMALPA

Edibeth Mora Pérez[1]

San Pablo Chimalpa es uno de los pueblos que se encuentran en la alcaldía Cuajimalpa de Morelos al poniente de la ciudad de México y es uno de los pueblos originarios. Además es un lugar de transición entre el Estado de México y la zona de Santa Fe, es una de las zona económica más importantes de la CDMX. Localización geográfica. Está a una altitud de 2750 msnm, y una latitud de 19° 21'11.60´Norte y 99° 19´04.68 Oeste. Con una extensión de 183 hectáreas

Fig.1. Mapa de San Pablo Chimalpa

La hidrografía superficial y los manantiales están dadas por el régimen de lluvias. Uno de sus ríos es el Rio Borracho que tiene una longitud de 12.6 Km, el cual nace en la cota 3,350msnm en Estado de México en El Zarco. Otro de sus ríos es Rio Atitla que tiene su origen en Estado de México el cual tiene una confluencia con el Rio Borracho a lo largo de su recorrido recibe la descarga de las agua negras.

San Pablo Chimalpa su etimología

El nombre tiene un origen náhuatl Chimalli que significa sobre el escudo y pan que es lugar, podemos decir que el nombre de pueblo es: el lugar de escudos o sobre el lugar de los escudos. Y el nombre de patrono de este San Pablo que se le dio en 1700 por los frailes carmelitas que fundaron este pueblo.

Fig.2. Escudo de San Pablo Chimalpa.

El auge de pulque

Después de la guerra de independencia fue cuando tuvo su mayor auge e impulso el pulque porque se llevaba con rapidez a la capital en los barriles de pulque. Cabe destacar que esta bebida era para los aristócratas pulqueros de ese entonces y los cuales aprovecharon para hacer un monopolio de éste a través la compañía de expendedora de pulque, paradójicamente hubo una sobre explotación del maguey que dio origen a una reducción de áreas de cultivo y el por el reparto agrario.

A mitad de siglo XX se da una sobre explotación del maguey, que dio origen a la desaparición debido a un manejo inadecuado de la siembra y de las políticas que se manejaron y las tendencias a sustituir el uso de sus fibras por otras sintéticas además el pulque sustituido por otras bebidas como la cerveza. El desprestigio que hicieron las empresas transnacionales a la bebida mexicana creando el mito de pulque.

1 Es bióloga de profesión y su familia se ha dedicado a la comercialización de este por más de 50 años.

El papel del pulque en San Pablo Chimalpa

San Pablo Chimalpa el pulque en la época de la colonia había mantenido una amplia comercialización al igual que el carbón, la madera y los productos agrícolas. Para la década de los 50 la población económica activa se dedicaba a labores agropecuarias y forestales que representaba el 46%. Debió a que entro en vigor el decreto de la veda forestal (a cargo de la Secretaria de Agricultura y Ganadería "el control y la conservación de árboles que se encuentre en las calles, calzadas, jardines, parques públicos cementerios y atrios, así como en los caminos carreteros) Para el año 1996 las actividades forestales representaban solo el 1.35 % de las actividades agropecuarias a la urbanización de esta tierras.

La población de San Pablo Chimalpa en los años 50 y 70 se dedicaba a la producción de carbón, la venta de madera, la agricultura y el pulque, que eran principalmente las fuentes económicas de la comunidad. Cuando sucede esto en 1968, la prohibición de hacer carbón y la venta de leña muchos de los campesinos tiene que migrar a otros lugares como: Michoacán, Sinaloa y Estado de México, Y otros se van a parques y Jardines de Departamento Central.

Esto afecto a la producción del pulque porque muchos de los que consumían este elixir en campo para saciar su sed en las largas jornadas dejan de consumirlo, se usaba principalmente en la comida y muchos de los campesinos lo tomaba como agua de tiempo y los que se dedican al culto de este se ven desmotivados, las tierras son abandonadas por todos los campesinos que plantaban "el árbol de las maravilla". También otro factor que afecto es la urbanización que se originó en este poblado creció de manera exponencial.

Para 1970 se originó un crecimiento en los límites de la ciudad de México, avanzando no solo hacia la periferia sino también a los municipios más alejados del poniente de la Ciudad de México en este caso en San Pablo Chimalpa. Para 1997 en esta localidad la mitad del suelo era ya para uso habitacional.

Fig.3. Plantío de maguey

La labor de Tlachiquero

La labor de Tlachiquero empieza cuando él sabe que debe ser capado el maguey por el crecimiento del meyolote (yema central) y empieza a mostrar adelgazamiento en su base, las pencas exteriores pierden las púas laterales de sus bordes en la parte inferior, los extremos de las pencas se doblan ligeramente hacia el centro de la planta y las púas terminales de las pencas y el meyolote se torna más oscura y aguda. Es el momento cuando se debe efectuar la capazón, por que hacerla antes significa obtener menos aguamiel y de menor calidad; realizarla cuando ya empezó el broto el quiote es difícil, pues ya se endureció y la producción de aguamiel es menor a lo normal.

Fig.4. Buscando la cara para iniciar el corte de meyolote.

Los pasos para capar el maguey son los siguientes: primero se escoge la (carea) el ángulo desde el que le será más fácil llegar al centro del maguey, tanto para caparlo como para extraer el aguamiel; en segundo lugar eliminar las púas terminales y laterales de las pencas por las que se acercara el maguey pues puede herirlo; en tercera cortar las pencas más externas del meyolote, al nivel más bajo posible de mezontete o tallo. Posteriormente separa sin cortarlas, las otras pencas de meyolote en formación aun hasta que quede visible la yema de crecimiento, de donde nacen las pencas y el quiote, la cual se arranca con una barreta. El cuarto paso consiste en eliminar las partes vegetativas de meyolote que pudiera quedarse, puede hacer retoñe la inflorescencia. Por ultimo protege la herida con las pencas cortadas, en una penca se marca el día en que el maguey fue capado. A partir de ese día el maguey se deja descansar en un periodo de seis meses, a fin de que se añeje se pueda producir aguamiel de buena calidad y cantidad suficiente.

Fig.5.Se quita el meyolote

La picazón que debe hacerse unas dos semanas antes de que vaya a iniciarse el raspado y la extracción de aguamiel, y consiste en rasparla superficie de donde nacía el meyolote a fin de formar el mezontete, tronco o piña una cavidad llamada cajete, hacia la cual escurrirá la sabia de las pencas, que es el aguamiel.

Fig.6.Se inicia la picazón de maguey

La tarea más larga que dura de tres a cuatro meses es la raspa y la extracción de aguamiel. Para ello es preciso esperara que el cajete adquiera un color entre rojo y amarillo oscuro. A partir de aquí el Tlachiquero visitara todos los días y con un raspador o castrador (herramienta semicircular, afilada en su borde, de 10 centímetros de diámetro) elimina el material gelatinoso que se forma después de cada raspa, así como una ligera capa de cajete, el cual se va agrandando progresivamente. Posteriormente con un acocote (calabazo largo, grande y hueco, a la cual se hizo un orificio en ambos extremos) el Tlachiquero extrae con fuerza de los pulmones succionando, el agua miel que se depositó en el cajete y lo vaciara en las castañas, en la bota y actualmente en garrafones. Al terminar esta labor el Tlachiquero debe cubrirlo con pencas y una piedra, a fin de que no le caiga basura, ni el agua de la lluvia, ni se metan animales y no lo tomen el aguamiel los tlacuaches.

Fig.7. Termino de maguey del raspado

Semblanza de los tlachiqueros

Aniceto Rosales Alba nació en 1944 nos cuenta que fue tlachiquero al igual que su papá el señor José Rosales Sanchez el cual comenzó a raspar desde los 20 años a los 60 años. Su papá fue quien le enseño raspar, no solo eso también a hacer el horno de carbón y la bola que es una combustible que se hace con las sobras de carbón con barro mezclado y es secado al sol por tres días. Nos comenta que en esa época el maguey estaba barato y que nadie dejaba perder el espacio de uno inmediatamente que se acababa un maguey se sembraba el otro; como había mucha competencia de los productores de maguey los fiaban de buena fe y ellos tenían una marca de fiero para marcar sus magueyes. Los magueyes servían de cerca en los terrenos. El raspaba con la bota (es un cuero de chiva) la cual curaba con cal y lo lavaba y le hacia los amares correspondientes para poderla utilizar. El pulque lo comercializaba en 1970, el recuerda que entregaba por el Tras Lomitas y lo hacían a través de los camiones llamados los marranos que transportaban: carbón, leña, pulque, hojarasca y cualquier producto agrícola. Cuando dejan de hacer los pobladores pulque y carbón mucho buscan un oficio fuera de esta localidad y que cargan su caja de madera con herramientas en busca de trabajo con nuevos oficios por aprender.

Fig.8. Aniceto Rosales Alba

Don Aniceto Rosales Alba nos comenta alguno de los Tlachiqueros y productores de más importante de San Pablo Chimalpa:

- Abelino Arias (independencia)
- Antonio López, Julián López y Trinidad López (La paz)
- Antonio Romero (constitución)
- Bernardino Galicia, Marcelino Galicia y Eugenio Galicia (Camino a Buena vista)
- Concho Pérez
- Dimas Pérez
- Dionisio Romero, Felipe Romero y Adrián Romero (Reforma)
- Epigmenio López (La paz)
- Erasmo Alba (constancia)
- Fabián Martínez (Reforma)
- Felipe Pérez (cuatzehuaya)
- Hermenegildo Martínez y Sergio Martínez (Corrazulco)
- Josafat Pérez (constancia)
- José Rosales Sanchez (Reforma)
- Julián Mora Hernández, Alfredo Mora Chávez,

Jerónimo Mora Hernández y Felipe Mora Hernández (concordia)
- Ricardo Alva (Medidores)
- Saturnino Martínez (concordia)
- Ventura Pérez (Constitución)

La receta que nos comparte don Aniceto es el curado de su papá que hacía de maíz azul: los ingredientes: maíz azul y el pulque. El maíz, se debía de remojar, escurrir y posteriormente enterrarlo por cuatro días, hasta que germinara, o cuando este estuviera inflado, posteriormente se molía y se mezclaba con el pulque. Él llego raspar hasta cuarenta magueyes y los utensilios tos que usaba eran la bota, el acocote y el castrador.

Don Vinicio De La Rosa Nació en San Pablo Chimalpa, en el año 1943 el 23 de Agosto. A él le enseño a raspar, capar y a la siembra su tío Antonio Pérez, justo cuando había acabado la primaria a los 16 años. Su economía giro en la venta de pulque, la venta de madera en forma de raja y vigas. Oficialmente el empezó a raspar en el año de 1970, en ese entonces él entregaba aguamiel y pulque. El tiempo que hacia raspando en los años 70s y 80s era de tres horas porque le compró a Don Eulalio Granados 80 magueyes en La Papa para ello se asoció con un vecino de población para que cargara el aguamiel en su mula. Uno de los recorridos que realizaba era desde San Pablo Chimalpa, el Plan, la iglesia de Zentlapatl, Chamixto hasta la iglesia de la Papa y de regreso. La hora que empezaba su jornada era a las cuatro de la mañana con 80 litros de pulque que tenía que entregar en la colonia Navidad, para esto como no contaba con mucha movilidad, el señor Cecilio Pérez tenía una tienda y a esa hora iba por su pan el cual lo dejaba en Yaqui, de ahí realizaba la camita hasta la navidad que eran colonia en creciente urbanización. De regreso a las 10 de la mañana comenzaba el recorrido de la raspada, posteriormente él regresaba a casa a hacer las labores de campo, la obtención de agua miel comenzaba a las 6 de la tarde a 9 de la noche y finalizaba en el estudio de la música pues él pertenecía a la Orquesta Primavera.

"Ser Tlachiquero es uno de los oficios más celosos tiene que ir a raspar, tenga fiestas o no fiesta, llueva, haga calor, frio siempre tiene que ir".

Le gustaba raspar, era muy socorrido en esos años rendía mucho, pero con la baja demanda de pulque tuvo que buscar otras alternativas de empleo y entró a trabajar en tranvías CDMX, posteriormente en un laboratorio y finalmente en una distribuidora de alambre, cuando se jubila regresa de lleno a la raspada del maguey hasta hoy en día 2022. Acaba de sembrar 45 magueyes en un terreno que le prestaron a causa de que ya no hay terreno para sembrar. Ve difícil la situación de pulque ya nadie se interesa en la comunidad han abandonado el campo.

Fig.9.Felipe De La Rosa

Felipe Mora Hernández originario de San Pablo Chimalpa, nació en año de 1965 el 23 de agosto. A él le enseño a raspar su papá, lo acompañaba a esta labor desde los seis años. Los instrumento que el

usaban era el acocote, las botas de cuero de chivo (ningún otro cuero pueden usar por la grasa de piel y esto hace que se eche a perder el agua miel) y el castrador. El pulque era uno de los pocos oficios en esta localidad, comenta que para la extracción de aguamiel lo manejaban por tandas que comprendían de 20 a 30 magueyes. Y a las persona que eran encargada de realizar este trabajo era su papa, su hermano y el a través de circuitos. Que eran divididos en circuitos: la zona norte, sur y poniente. El circuito poniente empezaba en los Manantiales de Espitzu, subían la cuesta llegando a Corrasulco de ahí a Buena vista, Cuatsehuaya y Cascantitla esta jornada se realizaba de 2 a 2:30 hrs por la distancia que se recorría de 7 a 8 km. Para el circuito sur empezaba en Panotli, Texcalco, camino a Moneruco y terminaba en Cascantitla. Y el último circuito el poniente iniciaba en Teopazulco, Huayaquimilpa, Cuatsehuaya, pasaba por Tocaxtitla, por Tlacuitlapa, Alayera y finalmente a cascantitla este recorrido era el más extenso alrededor de10 km en un tiempo de 3hrs.

La producción que ellos manejaban 1970 -1975 de aguamiel recogido era de 130l por las dos tareas, la de la mañana y la tarde. El almacenamiento del pulque lo hacían en barriles de 200l de capacidad. Ellos entregaba su producto a vendedores minoritarios que lo litreaban en diferentes partes de la alcaldía de Cuajimalpa de Morelos. Uno de los puntos donde entregaba era en el llano de kilómetro 11 de la carretera libre México-Toluca conocido como Lomas Altas, otro lugar era en el kilómetro 18 Villa Dante, Memetla, Chuluguaya. Además vendían el aguamiel desde 10 litros hasta 50 litros. Su movilidad la hacían en los camiones en la línea Monte de las Cruces, un punto donde tenían que bajar era en el Yaqui y de ahí tenían que transportarlo en la espalda en las botas que tenían una capacidad de 50 a 70 l de ahí caminaban a Memetla, o Chuluguaya.

Su papá Alfredo Mora Chávez raspó 50 años, que empezó desde los diez años raspar junto con la labor de campo sembraba maíz, haba, chilacayote y maguey. Los magueyes que raspaba unos era de ellos, otros los compraban de 2, 3, 5 o docenas, incluso tenían una marca de fiero con sus iniciales para marcar el maguey, porque eran muy competitivos nadie dejaba un maguey libre luego lo compraba. En lo económico la venta de pulque era estable, no se hacían ricos pero si generaba una divisa.

Fig.10.Felipe Mora Hernández

El Tlachiquero tiene un trabajo laborioso porque de él depende que se tenga un buen aguamiel, debe saber escogerlo en tiempo de lluvias, pese a que se pierde una 20% de producto al escogerlo, saber dónde ésta el aguamiel y el agua es un labor estupenda. Y en los días calurosos el tlachiquero tiene un control para que no se agrie el aguamiel y también es cuando merma más el aguamiel. En tiempo de heladas cuando los dedos se congelan, las manos se adormecen, donde la brisa toca su cara entumiendo la y mucho cuidado al raspa de maguey en la helada por que se forma corona cerca de jícama muy dura si por accidente se golpea al patinarse el castrador duele mucho, y

si se le entierra una corteza de la jícama el dolor es constante por más de 15 días. O bien el contacto de aguamiel en otra parte de cuerpo comezón llegando a tener fiebre.

La decadencia de pulque en San Pablo Chimalpa

La decadencia de pulque en San pablo Chimalpa esto se vino abajo cuando la influencia de la cerveza entró al mercado diciendo que el pulque era muy sucio y se manifestó más cuando la gente dejo el campo y entro la Comisión De Recursos Naturales DF (CORENA). Porque pese a que ellos talaban un árbol, sabían hacer el corte adecuado para que se generara 10 a 15 árboles para darle un mantenimiento al bosque era su fuente de empleo por décadas. Al acabar con esta fuente de empleo tuvieron que migrar a otros municipios y quedó olvidado el campo. Para el pulque no hay futuro en esta localidad, porque ya se extinguió la planta, también ya que no hay gente que se interese en esta labor por mera curiosidad o porque quieran aprende este oficio, debido a que esta labor es cansada. Y como esta población muy cerca de la Zona de Santa Fe que es una de las principales zona económica de CDMX en creciente aumento de empleos menos pesado para la población.

Fig.11.La urbanización de San Pablo Chimalpa

Fig.12.Raspando el maguey Felipe Mora Hernández

Fig.13.sembrado de las ultimas milpas en San Pablo Chimalpa 2021

Fig.14.Sembradio de maguey

Agradecimientos a las personas que me brindaron su tiempo y enseñanzas para seguir aprendiendo y las personas que ya no están físicamente conmigo, pero que impulsaron a estar aquí.

ESCUELITA TLAXIQUERA PEDAGOGÍA ANCESTRAL; RUMBO A LA MARCHA DEL COLOR DEL MAGUEY

Jorge Adalberto Campos Torres[1]

Tlaxiquero Don Tito, San Mateo Atarasquillo, Lerma.

Introducción

La idea de hacer una Escuelita Tlaxiquera nace en San Mateo Atarasquillo Lerma, en el Estado de México, un proyecto pionero en el rescate de los saberes tradicionales, que es propiciado para difundir la importancia del arte de ser tlaxiquer@ y de la tradición pulquera, el uso del maguey y sus derivados. Se crea un programa Teórico y Práctico posteriormente surge la materia optativa Aspectos Históricos y Antropológicos de la Tradición pulquera en México en la ENAH, con el objetivo de promover nuevas iniciativas para su conservación y aprovechamiento del maguey. Así surge Escuelita Tlaxiquera Pedagogía Ancestral en Pachuca, Escuelita Tlaxiquera en San Miguel Topilejo y Escuelita Tlaxiquera periferia Cultural en San Miguel Ajusco en la ciudad de México.

Al caminar cotidianamente, con los tlaxiqueros, aprendí a aprender del trabajo colectivo y la palabra comunidad, de paso también a sembrar maguey y cuidarlo, saber del proceso que tiene que pasar para poder capar y que la planta produzca aguamiel, la experiencia práctica me ayudo a comprender la importancia de este trabajo. Nace la inquietud por difundir todo lo que me enseñaron mis maestros campesinos. Precisamente en el hacer otra realidad más justa y fraterna con el ambiente, así fue que nos identificamos en comunidad y hallamos coincidencias en lo que hacemos día a día desde nuestra trinchera. Nos dimos cuenta que el MAGUEY tiene mucho que enseñarnos.

Las clases se desarrollan de manera práctica y teórica. No en la lógica occidental que domina la educación y las formas de aprendizaje. Por ejemplo, se realizarán en diferentes pulquerías de la ciudad de México y luego las prácticas en campo sembrando, rescatando y aprendiendo las diferentes técnicas para el aprovechamiento del maguey. En la Escuelita Tlaxiquera aprendemos que lo teórico se hace práctico, se hace vida en la co-

1 Licenciado en diseño industrial por parte de la UAM-X egresado de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, actualmente docente de la misma ENAH impartiendo la materia síndromes de filiación cultural; conocimiento y práctica de la tradición pulquera en México. Actualmente es activista cultural y promotor en Foro Aguamiel en Pachuca y fundador de la Escuelita Tlaxiquera Pedagogía Ancestral.

munidad, en el compartir y construir autonomía. Y viceversa, lo práctico se hace teórico, se rehace conforme a la comunidad, acorde a su necesidad.

Objetivos

Impulsar y fortalecer la organización comunitaria e intercambio de saberes en los Encuentros de Tlaxiqueros compartir las experiencias en torno al uso del maguey, donde se recuperen no solo las técnicas para producir aguamiel y haver pulque sus derivados, también lo valores humanos y exponer la importancia del cultivo del maguey y la tradición pulquera, tanto su relevancia en la Historia y como bien productivo en la actualidad.

Promover prácticas agroecológicas orientadas a la recuperación del ambiente, metepantle; es decir la variabilidad en las parcelas donde, el maíz, la calabaza, el haba, el frijol, el nopal, prosperen rodeados de maguey y árboles frutales,

Tlachiquero Don Lázaro, El Salto, Santa Mónica, Hidalgo.

Escuelita tlaxiquera pedagogía ancestral, ENAH.

así mantener un equilibrio con nuestro entorno, además de promover el arte y la cultura en sus diferentes expresiones. Seguir difundiendo este proyecto en todos los lugares en donde se encuentra la tradición pulquera y el uso del maguey.

Entendimos también que es un proceso que se hace realidad no en un par de años, ni muchos menos, esto apenas comienza. Falta mucho por hacer, hasta que todas y todos seamos conscientes de nuestro pasado y enfrentar nuestro presente. A mi parecer, esta experiencia propone que, desde el lugar que estemos, busquemos y luchemos por encontrar nuevas alternativas.

La Marcha del color del Maguey

Tiene como objetivo principal de hacer una marcha a nivel nacional que se realice en la Ciudada de México, convocando a colaborar difundir la importancia del uso del maguey y sus derivados. Recorrer, caminar y marchar por los rincones de lo que nombramos la Nación Pulquera. para tejer redes de intercambio de saberes no solo tradicionales también aquellas expresiones artísticas y de investigación y divulgación científica, con el fin de dar continuidad a la tradición del ser tlaxiquero y del conocimiento del aprovechamiento y renovación del maguey

Don Jonás, Cañada de Alférez, Lerma.

Al marchar junto a los maestros y maestras tlaxiquer@s podemos observar la riqueza ancestral en sus conocimientos en sus saberes, en sus rostros y en sus manos, reconocemos su valor histórico, la memoria cultural, herencia de nuestros antepasados.

La intención de la marcha es promoverla importancia del maguey, construir una ruta que aean lugares estratégicos como pulquerías y calles emblemáticas explicando su origen prehispánico, en los códices, así como en las leyendas sobre su origen, y del saber popular. La importancia que tiene el plantar el maguey y aprovecharlo ya que es vestido, alimento y casa.

Utilizando como herramienta metodológica la etnografía construir un puente de comunicación entre los productores y diferentes representaciones artísticas mostrando su relevancia para fotógrafos, cineastas, escultores

Con el objetivo particular de promover:

1. Una pedagogía o educación alternativa, para la conservación y aprovechamiento del Maguey su cultura e historia, que Consististe en la capacitación teórica y técnica de los integrantes de la comunidad. Crear un Fondo de Educación (Aguamiel), con el fin de Difundir materiales fotográficos, bibliográficos y audiovisuales, una biblioteca Metepantli ambulante especializada en estudios sobre la Historia, manuales para el cultivo de maguey y el proceso para la obtención de aguamiel y producción de pulque. Desde la teoría proponer una investigación acción participativa.

2. Conocer los antecedentes históricos de la tradición pulquera de la región y una general o nacional. Poner atención y atender los vacíos históricos que ha dejado la educación oficial y fortalecerlos

ENAH, CDMX.

Don Juan, Teotihuacán, México.

con los del conocimiento local y la revisión de textos históricos.

3. Fomentar la gastronomía local, la creatividad para adaptar al cultivo de maguey y el uso de sus productos a las condiciones presentes. Implementar talleres de carpintería, pintura, música, fotografía, elaboración de artesanías, danza y poesía

4. Valorar, aprender y enriquecer los saberes tradicionales de los campesinos, transmitirlos a nuevas generaciones y fortalecerlos con el conocimiento científico o multidiciplinario.

5. Registrar el vocabulario local en torno al maguey popular y lingüísticamente. La poesía, los cantos, la literatura, los cuentos, las leyendas, los mitos, las creencias, las canciones, los versos y dichos populares.

6. Diseñar estrategias dirigidas a solucionar problemas concretos y evidenciar porque son cotidianos. (estas preguntas son utilizando los conceptos propios del pueblo o la comunidad) es decir la gente sabe bien cuáles son las dificultades a las que se enfrenta para poder realizar su trabajo.

7. La educación tiene que fortalecer la autonomía de los productores de Maguey y ofrecer herramientas que le ayuden a reunir información para tomar decisiones adecuadas. Con la Marcha de los colores del maguey se pretende formar un frente que contribuya a facilitar y proveer estos saberes y conocimientos al igual que defenderlos.

8. Llevar a las escuelas esta pedagogía del tlaxiquero, primarias, secundarias, preparatorias, licenciaturas, incluso a niveles de posgrado, lograrlo a través de la coordinación y fortaleciendo programas educativos oficiales ya existentes

Mensaje Tlacuache: Tlaxiquer@s, continúen construyendo su autonomía, pues gracias a ella se fortalece nuestra resistencia cultural como el México profundo que somos, una sociedad negada en la historia que continúa luchando.
TLAZOCAMATI!!!

Escuelita tlaxiquera.

Don Che, CDMX.

Escuelita tlaxiquera Caracol Cultural sexto Sol, Lerma.

Encuentro de Tlachiqueros.

MUSEO VIRTUAL DEL MAGUEY

Miriam Mogollán Jaramillo[1]

> "La cultura es una cierta manifestación del conjunto que se dan entre agentes dentro de una variedad de sistemas sociales" (Gell, 1998).

Las cosas saben y enseñan y proponen un recorrido metafórico

El objetivo del Museo Virtual del Maguey MVM es presentar un repositorio abierto con diversas herramientas de gestión de conocimiento; motivar el ejercicio de la memoria colectiva a través de una plataforma digital que permita la interacción lúdica y un acervo que rescata los usos, representaciones, expresiones y tradiciones de la cultura construida alrededor del maguey.

El Museo Virtual del Maguey destaca la importancia de la salvaguarda de la cultura material a la vez que reconoce la necesidad de replantear los paradigmas ontológicos respecto del estudio de las relaciones construidas entre personas y objetos; así mismo, el MVM se postula como un espacio creado para la redefinición del arte desde la estética de la liberación tomando como eje de análisis, el discurso sobre los objetos inmerso en el contexto cultural local.

1 Licenciada en Derecho por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, licenciada en Antropología Social por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, maestra en Juicios Orales por la Unversidad Autónoma de Durango, maestra en Derecho Electoral por la Escuela Judicial Electoral, gestor cultural.

Baudrillard (1968) advertía ya hace algún tiempo, que, "los objetos se han vuelto más complejos que los comportamientos del hombre relativos a los objetos mismos"; en este sentido, es pertinente destacar que la vida de los artefactos trasciende a la vida biológica del hombre, por lo que, existen diferentes historias, experiencias e interpretaciones para un mismo artefacto el cual va acumulando atributos a lo largo del tiempo. Las personas se vuelven parte de las cosas y viceversa; en una entremezcla de cargas simbólicas sujetas a continuas reinterpretaciones.

1. La memoria colectiva

El lenguaje, las tradiciones, la comida, los acontecimientos históricos, las personas en el día a día se convierten en remembranzas, y estas se comparten con aquellos que nos rodean. La memoria colectiva es una parte importante de la construcción de la identidad, empero, es indispensable la recuperación de estas memorias si se busca que permanezcan en el imaginario colectivo. Los museos tienen la misión de reavivar recuerdos, resignificarlos y transmitirlos; el Museo Virtual del Maguey propone diversas formas de ejercitar la memoria colectiva en sus diversas salas de exposición:

2. Los objetos cotidianos como piezas museísticas

Según Friedrich Naumann en Nerdinger (2015) los objetos funcionales tienen belleza por sí mismos, en concordancia con la lógica en mención, los objetos relacionados con el maguey y sus oficios se presentan en el Museo Virtual del Maguey como piezas con valor estético.

Existen recurrentes formas de estudiar los objetos; en las líneas siguientes compilamos los enfoques que el Museo Virtual del Maguey propone para abordar un discurso contextual de los objetos.

2.1 El estudio de las cosas.

El estudio de las cosas ha tenido lugar en las investigaciones antropológicas como parte esencial de la explicación de las relaciones dadas entre personas. "Para Gell, en Súarez (2019) los objetos son elementos activos en la transformación e invención de la cultura", de esta manera el Museo Virtual del Maguey busca realizar una descripción etnográfica de las "cosas" que forman parte de la cultura del maguey. Seguir la trayectoria social de los objetos es dar cuenta de su semiótica y advertir el devenir histórico de los artefactos, usuarios y poseedores.

2.2 Los objetos vistos como una extensión de las personas

"Las cosas son personas con vida interior y con intención"… (Gell, 1998; Torres, Holguín y Calderón)…la cultura Maorí utiliza la palabra <<hau>> para referirse al viento, al espíritu, la esencia anímica y poder de las cosas inanimadas.

El objeto va más allá de su intención utilitaria y se convierte en una extensión de las personas. El Museo del Maguey compila las narrativas detrás de los artefactos que cuentan historias particulares y colectivas.

2.3 Los objetos imbrincados en el sistema social

La descripción del *Kula* en Los Argonautas del Pacífico Occidental resultó una invaluable aportación para la antropología económica; la apreciación de Malinowski sobre el sistema de intercambio en las islas Trobriand extralimitó las concepciones del paradigma occidental acerca de la "teoría económica" y advirtió que las cosas se encuentran imbrincadas en el sistema social.

2.4 Los objetos sagrados o reliquias

Según Patrick Geary en Castillo (1993) "las reliquias carecen de valor fuera de un conjunto de creencias compartidas", y es que resulta que lo que para algunos representa un artículo sagrado e invaluable, para otros, fuera del contexto cultural carece de sentido.

Ejemplo claro son los exvotos. Los exvotos son símbolos iconográficos descriptivos que se realizan como pago o tributo a alguna deidad o ser superior que se cree ha intercedido en beneficio del tributante en una suerte de vínculo con lo divino.

2.5 El objeto sustituto

La teoría de la falta del objeto dice que: "el objeto es siempre el objeto vuelto a encontrar" (Lacan, p.28). El objeto perdido se convierte en añoranza, nostalgia y el valor que se le otorga se cuantifica según la emoción que provoca.

Esta categoría es aplicable a cualquier artículo que no tenemos en posesión y por algún motivo nos remite a un pasado deseado.

2.6 La cultura material

La acumulación material de las cosas según Karl Marx da lugar a las revoluciones culturales, estas novaciones tecnológicas son la historia de la cultura, la historia material.

Un acocote hecho con la planta *lagenaria siceraria* tarda hasta un año en cultivarse, y dos meses más en secarse para estar en posibilidad de ser utilizado para succionar el aguamiel del maguey. Una botella de pet con una manguera cumple la misma función…las herramientas se reconfiguran según los elementos disponibles.

2.7 El núcleo-ético-mítico

Los objetos forman parte del ethos o modo de vida. La cosmovisión, principios, valores y el ethos actitudes conforman el estilo de vida.

De qué forma se elaboran los utensilios, con qué finalidad, qué necesidades ha de cubrir, los conocimientos que engloba su creación, la

emociones que evoca su uso, los adornos que pueden revestirlo, etc.

3. Museo Virtual del Maguey. Una estética de la liberación

La estética de la liberación es la emancipación de la concepción hegemónica del concepto de "belleza". El Museo Virtual del Maguey propone la decolonialidad del arte respaldada en la deconstrucción del juicio y prejuicio estético mediante la explicación de los objetos cotidianos que forman parte de la cultura del Maguey.

En la estética de la liberación el buen gusto y el arte son reconfiguradas bajo la propia lógica cultural local en una propuesta crítica de otra antropología del arte; esto, a la vez, representa una emancipación política puesto que ahora la cultura regional es la protagonista.

3.1. Museo Virtual del Maguey. Lo colectivo por sobre lo individual

Una de las claves de la estética de la liberación es lo comunitario, entonces, los objetos cotidianos reafirman la identidad cultural de las comunidades, y de igual manera, otorgan sentido de pertenencia y arraigo.

Las cosas saben, son portadoras de conocimiento, son susceptibles de enseñar y recrear, más aún aquellas que figuran en la vida diaria, pues el acercamiento con el objeto es real y no ficticio.

El Museo Virtual del Maguey: una obra abierta

El Museo Virtual del Maguey presenta colecciones o series en calidad de obra abierta. "Las obras abiertas se convierten en la invitación a una libertad que, ejercida a nivel de la fruición estética, no podrá sino desarrollarse también en el plano de los comportamientos cotidianos, de las decisiones intelectuales, de las relaciones sociales…" Eco (1985)

El consumidor de arte responderá de acuerdo a sus experiencias, expectativas y motivaciones.

El Museo Virtual del Maguey proyecta una serie de objetos que dan cuenta de la vida diaria: lo cierto es que las cosas forman parte de la cultura material de las personas; y no hay cosas sin personas.

Bibliografía

Baudrillard Jean (2004) El Sistema de los Objetos. Siglo XXI. Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=ejuKjuKnr4wC&pg=PA62&lpg=PA62&dq=los+objetos+se+han+vuelto+m%C3%A1s+complejos+que+los+comportamientos+del+hombre+relativos+a+los+objetos+mismos,&source=bl&ots=2bHBgByVII&sig=ACfU3U0XHCtyOCrz4uQ-Vy_p6bJJQSSRzA&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiMuYGdgPn4AhVxDkQIHdQ2A4wQ6AF6BAgkEAM#v=onepage&q=los%20objetos%20se%20han%20vuelto%20m%C3%A1s%20complejos%20que%20los%20comportamientos%20del%20hombre%20relativos%20a%20los%20objetos%20mismos%2C&f=false. Fecha de consulta: 14/07/2022.

Eco Umberto (1985) Obra abierta. Obras maestras del pensamiento contemporáneo, editorial Artemisa S.A de C.V, México D.F.

José Castillo Castillo (1993) Funciones Sociales del Consumo: Un caso extremo.

Mauss, Marcel (2014); Frazer, James G: The Golden Bough. A Study in Magic and Religion, 2da edición, Londres, Macmillan, 1901, 3 vols* Año III, No. 5, primavera 2014 ISSN: 2314-1204. Publicado originalmente en L'Annéesociologique, 5e Année, 1900-1901, pp. 205-213. Traducción de Adrián Viale. Disponible en: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwikoLy2i574AhUSDkQIHb7-CKYQFnoECAUQAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.

unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F4908297.pdf&usg=AOvVaw3fDCF6peznx9go6mJeu0Qo. Fecha de consulta 08/06/2022.

Mauss, Marcel (2009) "Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas". Katz Editores. Madrid. Disponible en: https://www.academia.edu/50766628/Marcel_Mauss_Ensayo_sobre_el_don. Fecha de Consulta: 08/06/2022.

Nerdinger Winfried (2015) Deutscherwerkbund-100 años de arquitectura y diseño en Alemania. 06 de agosto al 4 de octubre Museo Provincial de Bellas Artes Rosa Galisteo de Rodríguez.

Suárez Guava Luis Alberto (2019) Cosas Vivas: Antropología de objetos, sustancias y potencias. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades. Disponible en: https://ebin.pub/cosas-vivas-antropologia-de-objetos-sustancias-y-potencias-9789587813692.html

LA GRÁFICA DEL MAGUEY Y EL PULQUE EN LA CIUDAD DE MÉXICO: PROYECTO "PÚA EN TINTA"

Ana Cristina Alberto Ramírez[1]

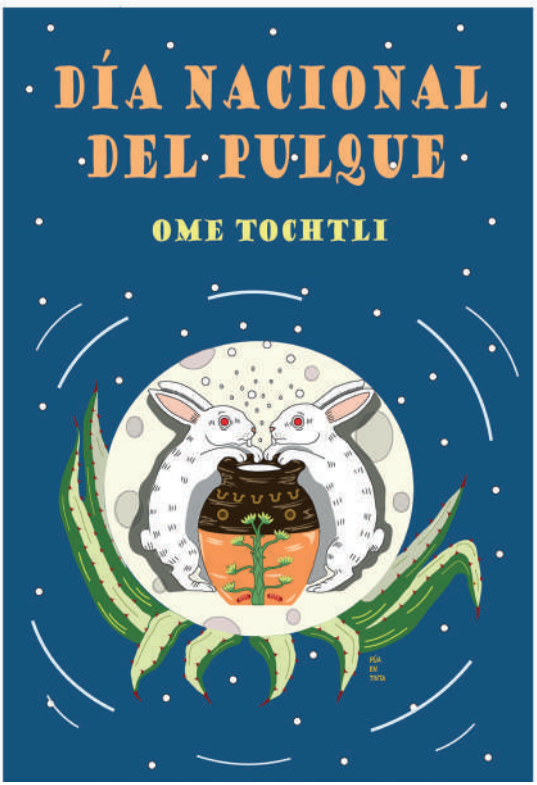
Entrar a la pulquería es surrealista como diría bien Dalí. Te encuentras con personas tan diversas que puedes hallar historias tan diferentes en cada uno de sus personajes, puedes observar que la soledad es más llevadera con un tarro o jarro de pulque, que hasta el hambre se te va con un litrito y con una canción de la rockola te pones a bailar hasta quedar cansado y contento de tanto pulquito.

Así inició Púa en Tinta, retratando a la concurrencia y sentirse parte de ella. Partiendo del dibujo y darle su acabado en serigrafía, pintura, modelado y/o grabado. Al buscar una forma de mostrar su trabajo, encontró en las redes grupos de gente pulquera y decidió compartir ahí la producción que ya se tenía previamente y fue aceptada por la comunidad.

Su primera participación en las pulquerías fue gracias a la invitación de la Pulquería La Pescadora en el festejo del cumpleaños de Don Margarito, fue el comienzo de buscar más oportunidades de exponer-vender en las pulquerías futuras.

Afortunadamente los colectivos y difusores de la cultura pulquera han sido amables en dar apertura a este proyecto de crear gráfica pulquera.

Actualmente Púa en Tinta tiene como finalidad más allá de exponer y vender su trabajo en las pulquerías, el que la gente asista para que se siga consumiendo en estos emblemáticos e históricos lugares y siga esta cultura tan latente que sigue hoy en día. Invitando a músicos para que sea más ameno el evento, apoyando los proyectos musicales y se formen redes unos con otros. El campo, el maguey, el pulque, la gente que lo trabaja y sus derivados de este hermoso árbol, merecen ser reconocidos.



1 Artesana en Estampado (serigrafía), estudiante en la Escuela de Artesanías del INBA. Egresada de la carrera de Artes Plásticas en la Escuela de Iniciación Artística No. 3 del INBA, con una exposición individual en el Faro Indios Verdes.

LOS ESTEREOTIPOS DEL MAGUEY Y EL PULQUE REPRESENTADOS EN EL CINE

Miguel Ángel Alemán Torres[1]

En el tren, Mercadante vuelve
a México. Ahora la brillante paralela
de acero corre sin fin por entre los
magueyales que dilatan sus masas
simétricas hasta perderse de vista,
extendiendo por todos lados
sus recias "pencas".
ENRIQUE ROSAS Y CIA.
MEXICO. D.F.

Intertítulo de *El automóvil Gris*.

El maguey y el pulque han tenido diferentes representaciones en el cine desde sus inicios hasta la actualidad. En este trabajo vamos a analizar estas formas de representación a partir de diferentes connotaciones, desde películas que muestran vestigios visuales de lugares que ya no existen o que se han transformado; las películas que retoman al maguey y al pulque como estereotipos de la cultura nacional; los ejemplos que tocan el tema de manera cómica; la dupla de pulque y ficheras como fórmula del cine de bajo presupuesto; las películas que retratan a los personajes que toman pulque de manera despótica y marginal; los trabajos que se han realizado como campaña contra el consumo de pulque; y los filmes que buscan reivindicar la bebida de manera más humana.

Las huellas

El primer registro fílmico de una pulquería es obra de Salvador Toscano, como se puede apreciar en el documental *Memorias de un mexicano*, realizado por su hija Carmen Toscano donde se puede apreciar una pulquería ubicada en las inmediaciones de la Ciudadela llamada La fronteriza con la pared destruida debido al impacto de un cañonazo acontecido durante la decena trágica en 1913.

En *El automóvil gris* (Enrique Rosas, 1919), se puede apreciar la fachada de la pulquería El triunfo de San Rafael, en la colonia San Rafael donde se filmó gran parte de la película. Además en la secuencia que se desarrolla en el pueblo de Apan, Hidalgo, se pueden ver, a lado de las vías del ferrocarril, las grandes magueyeras de los llanos de Apan que fueron fuente de bonanza a principios del siglo XX.

Asimismo en la segunda mitad de la década de 1920 el fotoperiodista Manuel Ramos filmó varios acontecimientos en la Ciudad de México, entre ellos se encuentra la quema de Judas afuera de una pulquería, lo que nos hace pensar que si bien se encontraba en auge la prohibición de actividades religiosas en aquel entonces, los rituales populares no fueron tan perseguidos.

A principios de la década de 1930 Sergei Eisenstein llegó a México a filmar una película que desgraciadamente no llegó a concluir. Uno de sus capítulos, editados en 1979 por Gregori Alexandrov, se tituló "Maguey", cuya historia se desarrolla

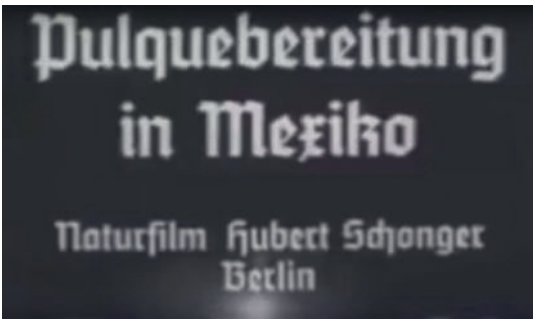
1 Maestro en Humanidades con la línea en Historia por la UAM-Iztapalapa. Miembro fundador del colectivo El Tinacal cuyo objetivo es la investigación y la difusión de la cultura del maguey y el pulque. Coautor de los libros "Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México", "Abuela luna: creación textil de la zona sur. Xochimilco y Milpa Alta", "Las fiestas del pueblo. Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac", y "De chile, mole y manteca. Comida y comunidad en Xochimilco". Desde el 2002 ha registrado fotográfica y audiovisualmente todo lo que ha vivido relacionado con pulque. Actualmente está organizando todo el material recopilado para la creación del Archivo de la Memoria Pulquera, cuyo objetivo es investigar y dar a conocer las diversas manifestaciones del maguey y el pulque en diferentes partes del país.

en la hacienda pulquera de Tetlapayac ubicada en los llanos de Apan. Si bien las escenas dramáticas de la película son ficción, Eisenstein fue autor del primer registro fílmico del trabajo de los tlachiqueros que sacaban el aguamiel de los magueyes para producir pulque. Más adelante abordaremos sobre la inspiración plástica que tuvo su obra y la imagen icónica que heredó para el cine nacional.

En el acervo de la Universidad de Carolina del Sur se encuentra un registro titulado *Harvesting juices* – outtakes, que podría traducirse como Cosecha de jugos – descartes, posiblemente para la elaboración de un documental. El registro está catalogado como de 1931. Se muestra a dos tlachiqueros extrayendo el aguamiel del maguey y vaciándolo en cueros de piel de cerdo. Este registro es contemporáneo a las filmaciones de Eisenstein. Lo curioso es que tiene una pista de audio sincrónico.

Posteriormente en 1936 el estadounidense Harry Wright, quien documentó a diversos grupos étnicos del país, registró la producción de pulque en alguna región del altiplano de México, son las primeras imágenes de magueyes a en película fílmica a color que hemos encontrado.

Ese mismo año el alemán Hubert Schonger realizó *La producción de pulque en México* (*Pulquebereitung in Mexiko*), un documental científico sobre la producción de la bebida. La película tiene una duración de 10 minutos y muestra el proceso de capado de un maguey, la extracción del aguamiel y el consumo de pulque. La cinta no fue vista en México hasta hace apenas unos años que la adquirió el coleccionista Javier Gómez Marín y ha generado una gran polémica que esperemos que más adelante pueda ser objeto de más investigaciones ofrezcan mayores datos sobre el origen de su producción.



Crédito de *Pulquebereitung in Mexiko*.

Posteriormente se realiza *Maguey Culture in Mexico* (Edward Simmel, Estados Unidos, 1939), un documental, muy completo para su fecha, sobre la producción de pulque en Actopan, un pueblo hidalguense ubicado en el Valle del Mezquital. En esta obra se muestra la vida cotidiana de las personas que aprovechan el pulque como alimento nutritivo y la producción de ixtle para la elaboración de mecates e indumentaria.

Es curioso que los primeros registros de producción de pulque fueran realizados por extranjeros, estadounidenses, alemanes y soviétivos.

El maguey y el pulque como íconos

La representación de el maguey en el paisaje y del tlachiquero extrayendo el aguamiel se han convertido en cuadros costumbristas mexicanos en el cine que retrata lo rural, principalmente gracias la fotografía que Eduard Tisé y la dirección que Sergei Eisenstein propusieron con la filmación de *¡Que viva México!*. Sin embargo el director soviético tuvo a su vez influencia de los pintores mexi-

Fotograma de Harvesting Juices.

Fotograma de *Mexican Fantasy*.

canos que conoció llegando a este país. Como mencionamos anterormente, Eisenstein no pudo concluir su obra filmada en México, y fue hasta la década de 1970 que su asistente de dirección Gregori Alexandrov editó el corte que conocemos lo más apegado a los apuntes de Sergei.

Años más tarde se realizó *Mexican Fantasy* (Oleg Albertovitsj Kovalov, Rusia, 1998), que es otra version elaborada con el pietaje original que los soviéticos filmaron en México, cuyas historias son contadas en forma de caledoscopio no lineal dando énfasis a la experimentación gráfica y sonora.

En el 2000 el francés Olivier Debrois dirigió *Un banquete en Tetlapayac*, película de ficción que recrea los días que Sergei Eisenstein y su equipo estuvieron filmando su película *¡Que viva México!* en la hacienda pulquera de Tetlapayac, donde se reflexiona sobre "lo mexicano" a partir de un erotismo y una estética interesantes.

Posteriormente sobresalen las películas de Emilio Fernández y Roberto Gavaldón con fotografía de Gabriel Figueroa, con los planos paisajísticos donde muchas veces predominan los magueyes como en las películas *Una cita de amor* o *La escondida*, en las que la trama se desarrolla con personajes que se dedican a la producción de pulque. En *La escondida*, filmada en la hacienda de Soltepec, Tlaxcala, hay una escena importante sobre uno de los rituales de la producción del pulque que es El alabado, canto que entonaban los tlachiqueros en los tinacales de las haciendas pulqueras cuando vaciaban el aguamiel a las diversas tinas.

En 1962 debido a la participación de *Viridiana* (Luis Buñuel, México-España, 1961) en el festival de Cannes representándo a México, el productor Gustavo Alatriste encargó a Rubén Gámez un cortometraje que retomara la esencia mexicana para que sirviera de preámbulo a la proyección de Viridiana, por lo que el debutante director realizó *Los magueyes* (Rubén Gámez, 1962), obra experimental que trata sobre la lucha entre los agaves, su destrucción y el renacimiento, con música de la novena sinfonía de Dmitri Shostakóvich. Esta obra de Gámez retoma al maguey como ícono nacional, pero diferente a cómo se había estado representando durante la época de oro por el lente de Figueroa. Los magueyes dejan de ser entes estáticos en los escenarios donde se desarrollan las historias de charros y adelitas para convertirse en protagonistas de una historia de guerra, ruptura y renacimiento que bien podría hacer una alegoría de la sociedad mexicana posrevolucionaria.

En ese mismo año la fotógrafa francesa Dominique Darbois documentó en México la vida de un niño tlachiquero del Valle del Mezquital y se publicó un libro llamado "Tacho, boy of México", además de la realización de un cortometraje ela-

Fotograma de *Tacho, le Petit Mexican*.

Fotograma de *Frida Naturaleza Viva.*

borado con fotos fijas nombrado *Tacho, le petitte mexicain* (Dominique Darbois, Francia, 1962) que refleja la vida cotidiana de un niño campesino y su burro.

Música de siempre (Tito Davison, 1956) es una suerte de musical en donde uno de sus cuadros se desarrolla en una pulquería pintada con murales populares llamada Las glorias de María Feliz, armada en set con personajes pintorescos donde afuera podemos observar un niño boceador, un organillero, una enchiladera (mujer que vende garnachas), un borracho que empuja las puertas de vaiven y sale tambaleándose, mujeres en el pequeño departamento de damas, y cuando llegan los mariachis podemos ver en el interior al jicarero bonachón vertiendo a un barril el pulque contenido en un cuero de chivo, las paredes adornadas con papel picado de colores, aserrín pintado en el piso, frases picarescas rotuladas en las paredes, un altar con la Virgen de Guadalupe, unas personas jugando baraja mientras el mariachi canta y todos beben alegremente su pulque en vasos llamados popularemnte "chivos", "catrinas" y "tornillos".

Un elemento que resalta de las pulquerías son los murales, muchas veces ejecutados por pintores locales que le dan un toque pintoresco, asimismo hubo artistas de renombre que pintaron pulquerías, como Juan O´Gorman o los alumnos de Frida Kahlo, conocidos como "Los Fridos", que pintaron los murales de La Rosita, pulquería que se ubicaba en el centro de Coyoacán, situación que se representa en *Frida Naturaleza viva* (Paul Leduc, 1983), en una escena donde se observa a Kahlo sentada en el rincón de la pulqueria Mis amores (que se encontraba en la colonia San Simón Tolnahuac) mientras sus alumnos hacen bocetos del interior y un personaje con sarape, en estado de ebriedad, le dice a uno de ellos: "¿Qué me ve?", dejando entredicha la relación de otredad entre la persona que es ajena al espacio y el personaje que va a quedar plasmado en un cuadro costumbrista.

El aguamielero (Enrique Murillo, 2003) tiene cabida en el género de cine de narcos. Se trata de un tlachiquero que raspa sus magueyes y es contratado por los narcotraficantes para que en sus cántaros de barro cargados por su burro transporte cocaína. Fue rodada en locaciones de Milpa Alta, Xochimilco y el Estado de México, sin embargo el tipo de tlachiquero y la ambientación nos da la impresión de estar en un pueblo del bajío mexicano.

Fotograma de *El Aguamielero.*

El lado cómico

Una noche de posada (Alfonso Vergara Andrade, 1936), una de las primeras películas animadas mexicanas, es una historia costumbrista donde va-

rios personajes celebran una posada. En una escena aparece un personaje que se toma varios tarros de pulque para darse valor y romper la piñata, y al no haber saciado su sed se dirige hacia un maguey, lo arranca y se bebe el aguamiel que contiene para regresar a la casa y probar suerte.

Mecanica nacional (Luis Alcoriza, 1971) es una película de corte popular que narra la convivencia de una familia y sus amigos que van a Cuernavaca a presenciar el final de la carrera de autos Veracruz-México-Acapulco. Por la noche todos beben pulque, cerveza y otros licores. Sara Garcia es la abuelita que se la pasa comiendo y tomando, en uno de sus diálogos menciona: "Yo nomás mi rompopito y pulquito porque son rete nutritivos y me reincorporan la panza", sin embargo no le resultó la estrategia ya que por la indigestión lamentablemente fallece, así que se tienen que regresar en caravana a la Ciudad de México después de los estragos del alcohol y los prejuicios machistas.

Calzonzin Inspector (Alfonso Arau, 1974) está basada en la historieta de RIUS, Los supermachos, que cabe recordar que en dicha tira constantemente se desarrollaban las historias dentro de una pulquería, cuestión que aparece en una escena de la película donde la policía entra a una pulquería a arrestar a todos los presentes, quienes se encuentran jugando rayuela y rentoy (juego de baraja española que se acostumbraba en las pulquerías) y un parroquiano se esconde en un barril lleno de pulque, el cual va bajando el nivel porque se lo bebe.

Picardía mexicana (Abel Salazar, 1978) está inspirada en el libro homónimo de Armando

Fotograma de *Calzonzin Inspector*.

Fotograma de *Picardía Mexicana*.

Jiménez, quien se dedicó a recopilar dichos y aspectos populares de las pulquerías y lugares de entretenimiento, principalmente de las clases bajas. Gran parte de la historia se desarrolla dentro de la pulquería La oficina (que se ubicaba en Xochimilco y originalmente se llamaba La Hueyotitla) dentro de la cual los comensales se la pasan jugando rayuela, albureándose, libando peleas o sufriendo por un desamor, y el personaje principal es interpretado por Vicente Fernández acompañado de sus dos grandes amigos Adalberto Martínez "Resortes" y Héctor Suárez. Posteriormente salió *Picardía mexicana 2* (Rafael Villaseñor Kuri, 1980) bajo la misma línea argumental y la última de la saga *Picardía mexicana 3* (Rafael Villaseñor Kuri, 1986), protagonizada por Rafael Inclán y Pedro Weber "Chatanuga", quienes trabajan en la construcción y se la pasan en la pulquería Los eructos de Nerón albureándose cada vez que pueden. El "Tuercas" (Rafael Inclán) se saca la lotería y se empeña en enamorar a una mujer de clase alta. A ésta se le ocurre llevar a sus amigos del mismo estrato social a la pulquería para convivir con "los de abajo", lo cual termina en un juego de botella donde se van quitando las prendas de vestir hasta que llega la policía y los remite al ministerio público.

Pulque y cine de ficheras

En la década de 1980 el pulque tuvo un papel denigrante en la pantalla grande encasillado en el género de cine de ficheras con películas como *La pulquería* y sus respectivas sagas donde la pulquería funge como el lugar arrabalero por excelencia. La fórmula se repite en películas como *Mañosas pero sabrosas, Picardía mexicana 3, Los maestros, Las borrachas de pulquería, Los teporochos* o *Los albureros*. Uno de los aspectos rescatables de estas películas es el testimonio visual de los espacios, muchos de ellos hoy en día desaparecidos.

Connotación derrotista

En *El camino de la vida* (Alfonso Corona Blake, 1956) hay una escena desarrollada en la pulquería El recreo de los tabiqueros (que existió en la colonia Ciudad de los deportes) que da la impresión de estar en una ciudad perdida con un ambiente pauperizado, violento y machista que muestra un estereotipo con el que en aquella época mucha gente se identificaba y que contribuyó a encasillar al pulque como una bebida marginal, generadora de vicios y que incitaba a la violencia doméstica y social. La película tiene una trama enfocada en la rehabilitación de niños delincuentes que crecieron en entornos familiares violentos y relegados.

Fotograma de *El Camino de la Vida*.

Fotograma de *Nazarín*.

El pulque es visto como bebida marginal en la película *Río escondido* (Emilio Fernández, 1947), la historia se desarrolla en un pueblo sumergido en la pobreza donde el cacique niega el agua a los habitantes. En una escena un niño camina tambaleándose por la calle, y la maestra interpretada por María Félix le pregunta al cura qué le sucede, éste le responde que el niño va borracho porque se vio orillado a beber pulque para mitigar la sed por falta de agua, a lo que la maestra reacciona de manera fatalista, dejando entredicho que el beber pulque es de lo más bajo que uno pueda caer.

En una escena de *Nazarín* (Luis Buñuel, 1959) se representa una pulquería de finales del siglo XIX de aspecto lúgubre ubicada en el rincón de una vecindad, donde el jicarero sirve el pulque curado y presencia la pelea de dos mujeres y un ataque de histeria de otra. De nueva cuenta la pulquería representa un lugar marginal donde se liban los más bajos impulsos.

Pulquería La Rosita (Esther Morales Gálves, 1964) es la primera producción del Centro Universitario de Estudios Cinematográficos (CUEC), donde se narra la vida de un niño que vive en el pueblo de San Sebastián Axotla. El título deviene de la pulquería donde un niño va a buscar a su padre, representa la marginación de ese pueblo a punto de ser absorbido por la mancha urbana.

En *Fe, esperanza y caridad* (Luis Alcoriza, Alberto Bojórquez y Jorge Fons, 1974) Jorge

Fotograma de *Fe, Esperanza y Caridad*.

Fons dirige el episodio de "Caridad", donde aparece el ambiente de la pulquería El sueño de Xochitl, y uno de los personajes que bebe pulque se queja del charrismo sindical que sufren los trabajadores. En este caso es evidente la pulquería como espacio de convivencia proletaria, que al final de cuentas es aplastada por los excesos de la burocracia y la corrupción.

En 1981 se realiza *El milusos* (Roberto G. Rivera, 1981) donde Héctor Suárez interpreta a un migrante que sale de su pueblo rumbo al Distrito Federal en busca de mejores condiciones de vida y, después de varios intentos fallidos de acomodarse en un trabajo, llega a la pulquería donde se encuentra con otros personajes que han corrido con suertes similares y van a desahogar sus penas con un vaso de pulque. La pulquería en este caso funciona como refugio de personas esperanzadas en acomodarse en la ciudad sin tener suerte.

El chupes (Paco del Toro, 1992) es una película moralista con tintes cristianos protagonizada por Rafael Inclán, quien representa a un burócrata padre de familia con problemas de alcoholismo, lo cual acarrea a tener graves problemas familiares, y la pulquería es el lugar más bajo al que llega a caer, donde es humillado hasta por sus amigos.

Güeros (Alonso Ruizpalacios, 2014) narra la historia de dos hermanos y sus amigos que salen en búsqueda de un legendario músico que escuchaban cuando eran niños y que encuentran en una pulquería, que en la película es llamada Viejos lobos, pero en realidad es Los hombres sin miedo (ubicada en el centro de Iztacalco), el músico los ignora y derrotados regresan a sus casas en el contexto del movimiento estudiantil de la UNAM de 1999.

En *Roma* (Alfonso Cuarón, 2016) hay una escena donde todos los sirvientes de las familias ricas que van a festejar el año nuevo en una casa de campo en provincia viven "su fiesta" en el sótano donde le preguntan a Cleo, la protagonista, qué prefiere beber, y ella contesta que pulque, mientras que en la parte de arriba las familias beben licores caros y comen abundantemente.

Chicuarotes (Gael García Bernal, 2019) retrata la marginalidad de un sector juvenil representada en un pueblo de Xochimilco. En el entierro de un joven en el panteón de San Gregorio Atlapulco aparece un señor en evidente estado de ebriedad con un despachador como mochila con manguera lleno de pulque que va preguntando a los asistentes si conocían al finado para ofrecerles un vaso. Más adelante aparecen personajes tomando en la pulquería El templo de Diana, la fachada tiene pintados unos ajolotes gigantes como referencia a la fauna de la región. El curado de apio tiene un verde inusual y burbujas como si fuera bebida efervecente, detalles que le dan poca credibilidad.

Fotograma de *El Fanfarrón*.

Fotograma de *El Borracho*.

Campañas antialcohólicas

El fanfarrón (Fernando A. Rivero, 1938) es protagonizada por Jorge Negrete, cuya trama se desarrolla en la hacienda pulquera de Tetlapayac, donde un bandido entorpece la distribución de pulque para evitar que la gente se emborrache y por medio de cantos, bailes y balazos se soluciona el conflicto. Sin embargo tiene un trasfondo moralista que busca erradicar el consumo de bebidas embriagantes que va de la mano de las campañas antialcohólicas de la época promovidas por el entonces gobierno de Lázaro Cárdenas. Al final de la película el hacendado pulquero entiende las razones del bandolero y deciden hacer las pases, sin embargo no queda claro entonces el futuro de la hacienda pulquera, lo que va de la mano también con el fin del sistema de haciendas y inicio del reparto agrario de aquellos años.

Durante el gobierno de Luis Echeverría se creó el Centro de Producción de Cortometrajes (CPC), por medio del cual se realizaron varias películas, *El borracho* (Arturo Ripstein, 1976) es una de ellas, que es una campaña contra el alcoholismo donde muestra la convivencia de manera marginal en una pulquería y en varias cantinas. Tiene un discurso higienista y moralizador donde el tomar bebidas alcohólicas es visto como lo peor que una persona puede hacer en sus ratos de ocio.

Documentales reivindicativos

Son muchas las películas que retoman al pulque de manera superficial, ya sea para romantizar o para denigrar, y son pocas las que nos muestran a profundidad la importancia o la problemática. Si bien es cierto que el pulque es una bebida alcohólica que, como cualquier otra, es causante de conflictos sociales, también tiene un legado cultural muy importante en la cosmovisión de la sociedad mexicana que vale la pena valorar. Un documental que nos muestra varias caras del tema es *La canción del pulque* (Everardo González, 2003), ópera prima donde retrata la vida cotidiana de los personajes que frecuentan la pulquería La pirata (en la colonia Escandón), con un enfoque aún picaresco pero también con una visión crítica. El documental, como lo comenta Everardo, pasa por diferentes niveles, primero un acercamiento folclórico, los chistes y los albures provocan risas y curiosidad; luego se adentra a la soledad de los personajes, provoca tristeza y compasión; hay una etapa de violencia, en una escena una mujer recibe un golpe, causa enojo e impotencia. Los picos emocionales van subiendo, pero de vez en cuando se va equilibrando con las escenas rurales de los tlachiqueros que trabajan en una hacienda, son escenas reales sin la intención de folclorizar, y ese detalle refleja la humildad, bondad y respeto hacia el maguey, el origen de todo. El documental llegó a tener influencia en la juventud del momento y estuvo enmarcado junto con otros factores que

Fotograma de *La Canción del Pulque*.

dieron pie a un repunte de la cultura pulquera que generaciones anteriores valoraron de diferente forma.

El último documental que mencionaremos es *Maguey* (Francesco Taboada, 2014), que, a partir de que muestra los diferentes aprovechamientos del maguey como, alimento, bebida, techo y vestido, plantea una resignificación a la cultura del maguey y el pulque en diferentes lugares del país.

Las representaciones del maguey y el pulque en las películas que hemos tomado en cuenta hasta ahora tienen una directa analogía de cómo se percibe en la realidad social en las diferentes etapas históricas en las que fueron realizadas, principalmente identificamos tres: enaltecimiento, marginación y revalorización, sin dejar de tomar en cuenta que los matices son más diversos y responden a las intenciones de los realizadores dependiendo el púbico al que vayan dirigidas sus obras, además de que en la actualidad el género documental es el que le da un toque reivindicativo, mientras que las obras de ficción retoman el tema de manera tangencial.

Fotograma de *Maguey*.

LA REVALORIZACIÓN Y DIFUSIÓN DEL CONSUMO DEL PULQUE EN LAS FERIAS DE HUITZITZILAPAN Y JIQUIPILCO EN EL EDOMEX

Rodrigo García Rangel[1]

Analizamos el papel que cumplen las ferias en la difusión y revalorización del pulque, una bebida fermentada ancestral del centro de México.

La aproximación del estudio fue cualitativa y exploratoria. Los resultados se generaron a partir de un proceso metodológico que consistió en cuatro etapas: exploración, identificación, caracterización y tipificación. En la exploración se acudió a fuentes bibliográficas y a contenidos en la red social Facebook y el sitio web YouTube. La búsqueda permitió conocer la manera en que los investigadores han estudiado esta bebida y los avances obtenidos en los distintos frentes de conocimiento. Se puso especial atención en aquellos artículos que tratan el tema de las fiestas y el turismo, para identificar actores relevantes y extraer material como opiniones, reportajes y entrevistas. Después, se procedió a identificar las principales fiestas en la zona poniente del edomex donde el pulque juega un papel central en sus manifestaciones religiosas, culturales y comerciales. Con las referencias obtenidas se elaboró un listado de las fiestas.

A partir de este punto, la investigación se desarrolló con base en un estudio de caso múltiple, en el que en primer lugar se realizó la caracterización de las fiestas referidas. Para este fin, se reunió información extraída de los contenidos de Facebook y YouTube. Se complementó la caracterización acudiendo a fuentes secundarias, como notas periodísticas, propaganda de las fiestas y boletines informativos publicados por los gobiernos locales de las comunidades en donde se realizan las fiestas. Se recuperó información sobre el nombre oficial de las fiestas, lugar donde se celebran, su periodicidad y antigüedad, número de expositores de pulque que participan, número de visitantes que reciben, motivo de la fiesta y rol jugado por el pulque.

Por último, se efectuó una tipificación de las fiestas en las que el pulque juega un papel central, con base en criterios cualitativos de los rasgos empleados en la caracterización.

Es importante aclarar que existen dos tipos de fiestas: fiestas de alta tradición popular y fiestas emanadas de la neocultura del pulque. Las primeras se realizan mediante una lógica de consumo tradicional, con un significado religioso, histórico y cultural, más próximas al concepto de festividad. Las fiestas de alta tradición popular son celebraciones de una gran profundidad histórica y con un fuerte vínculo religioso. La Mayordomía de los Tlachiqueros en la fiesta patronal en honor a San Sebastián Mártir, la Feria de Tepalcingo, La Tlahuanca y la Fiesta de San Miguel del Milagro comparten dichos rasgos. Estas cuatro fiestas llevan realizándose por decenas de décadas; incluso la más antigua está cumpliendo ya tres siglos. Si bien el pulque cumple un rol central dentro de las actividades y tradiciones de estas fiestas, las mismas no se realizan en honor a la bebida, sino a los santos patronos de las comunidades: San Sebastián Mártir en Tepetlaoxtoc, Jesús Nazareno o "El Señor de las Tres Caídas" en Tepalcingo, San Pedro de Animas, la Virgen de los Remedios y la Virgen de Guadalupe en Cholula y San Miguel del Milagro en Nativitas.

1 Historiador por la UNAM. Integrante del Colectivo el Tinacal. Promotor e investigador del patrimonio cultural pulquero de México. Ha realizado investigación de archivo y de campo. Ha publicado reseñas, crónicas y fotografías en diferentes páginas webs relacionadas a la cultura del maguey y el pulque.

Las segundas, por su parte, ocurren bajo una lógica del resurgimiento del consumo de la bebida, basada en la búsqueda de identidad en las sociedades globalizadas, con un talante comercial, ajustadas a escalas de producción masivas y más próximas al concepto de feria. Sirven como espacio para la articulación de productores, transformadores, comercializadores y consumidores. La feria del Pulque en Huitzitzilapan y La Expo Feria del Pulque en Jiquipilco, comparten tales rasgos. Estas fiestas comenzaron a celebrarse en la última década y no poseen el vínculo religioso encontrado en las celebraciones del primer grupo; muestra de ello es que se celebran en fechas distintas a las fiestas patronales de las comunidades donde se organizan.

Huitzizilapan, deriva del vocablo náhuatl "Huitzizili" (colibrí) y " Apan" (río), "en el agua de los colibríes", "en el río de los colibríes", "en donde toman agua los colibríes". Se ubica en el municipio de Lerma.

La feria se realiza a principios de marzo, dura solamente un día. Con 12 expositores. Afluencia de 1000 personas.

En sana convivencia, una vez más la comunidad de huitzizilapan da muestra de que la autonomía y organización son base fundamental de sus tradiciones. Cientos de personas se dieron cita desde muy temprano en las inmediaciones de La Capilla. Con ofrenda y ceremonia Otomí, los habitantes de la Montaña aperturaron la Feria en su segundo encuentro de Tlachiqueros de la región. Sin lugar a dudas, la Montaña no conoce fronteras, pues los pueblos que ésta abraza: Huitzizilapan, Tlalmimilolpan y Xochicuautla, siguen hermanandose para fortalecer la unidad de sus habitantes.

La etimología de la palabra Jiquipilco, proviene del idioma mexicano: Xiquipilli: lugar de costales o de alforjas. La feria se realiza entre segunda y tercera semana de marzo, desde 2010 (dura diez días). Con 30 expositores. Afluencia de 50 mil personas.

Durante el siglo xx, en Jiquipilco el pulque formó parte de la dieta de los habitantes; su valor es tal que muchos habitantes reconocen que los beneficios del maguey favorecieron el desarrollo económico del lugar. Por todo esto se considera representativo del sitio. Gracias a la popularidad de la bebida, se formó la Asociación de Productores de Pulque que en conjunto han venido organizando la feria.

La historia del pulque está marcada por múltiples conflictos entre lo tradicional y lo moderno. El papel de los jóvenes ha sido fundamental en la revalorización del pulque y en su promoción a través de ferias. No debemos de perder de vista que se trata de una bebida alcohólica y por eso llama la atención de los jóvenes, porque además es barata, pero también seguro la están revalorando por un sentimiento de añoranza por los productos tradicionales de su tierra. El resurgimiento del pulque y la aparición de todas estas ferias obedecen al interés de los jóvenes de regresar a las raíces a través de esta bebida. Sienten una nostalgia por el pasado, el pasado mexicano.

En este proceso a nivel del producto han exigido más higiene en los procesos de elaboración, transporte, transformación y venta; y han demandado transformaciones para que su sabor sea más dulce y menos fuerte, y su textura menos viscosa. En términos del producto se ha configurado una relación de reciprocidad entre productores y consumidores, donde el consumidor demanda pulque y paga un sobreprecio a cambio de que el productor adapte el pulque a sus gustos.

En estas fiestas se puede encontrar una mayor variedad de sabores del pulque curado: "hasta 100 sabores de curados", se lee en las propagandas. Los pulques curados se preparan con frutas como fresa, mango, piña, coco, arándano y zarzamora; con verduras como jitomate, apio y perejil; con semillas como pistache, piñón, nuez y amaranto; con cereales como la avena; con dulces como chocolate, mazapán y alegría, e incluso con mariscos, como camarón y ostión. Además de la presencia del pulque, las fiestas emanadas de la

neocultura del pulque ofrecen distintas atracciones a sus visitantes, algunas de ellas de tipo cultural, y que buscan acercar a los visitantes a sus raíces prehispánicas. En este sentido, en la Expo Feria del Pulque en Jiquipilco se realiza el certamen de elección y coronación de la Reina Mayahuel, diosa mixteca del agave. En general, en las ferias se presentan exhibiciones de danzas de distintas etnias y acuden artesanos para exponer y comercializar artefactos y accesorios elaborados a partir de fibras de agave, barro, palma y semillas.

Las fiestas emanadas de la neocultura del pulque también ofrecen otro tipo de atracciones para captar un mayor número de visitantes y generar una mayor derrama económica para las comunidades en donde se celebran. Entre dichas atracciones se incluye la presencia de agrupaciones musicales de popularidad regional y nacional contemporánea, celebración de jaripeos y charreadas, funciones de box y lucha libre, juegos mecánicos, fuegos pirotécnicos, desfile de carros alegóricos, recorridos por los sitios de interés de las comunidades, exposiciones ganaderas, fiestas taurinas y exhibiciones de autos y motos modificados. Por su parte, la Expo Feria del Pulque en Jiquipilco cuentan con la presencia de países invitados, de los que se presentan manifestaciones artísticas de danza y música, junto a artesanos y comerciantes.

Tal como se menciona, el pulque volvió a ser un producto comercialmente exitoso porque se relaciona con una historia, una cultura y un conjunto de cosmogonías sobre la relación del ser humano, sus deidades y su entorno. Por lo tanto, lo espiritual y lo comercial, lo tradicional y lo moderno concurren y dan forma al nuevo auge del pulque. En los procesos de configuración de ambos tipos de fiestas del pulque se observa un proceso de hibridación de la cultura, que permite entender el ir y venir entre lo tradicional y lo moderno, así como las disputas por el patrimonio desde el punto de vista económico y cultural. Sin duda, reconocer el hibridismo cultural es clave para comprender los procesos de apropiación de los alimentos en el contexto de su dimensión recreativa y simbólica.

Se concluye que el pulque preserva y revaloriza a pesar de la adversidad de los contextos económicos, políticos y culturales que lo circundan, debido a un proceso de valorización social en el que ambos tipos de fiestas contribuyen notablemente. Para ampliar los beneficios de los participantes en la cadena de valor de la agroindustria del pulque, se recomienda generar consensos para que ambos tipos de fiestas coexistan, destacando la riqueza específica de cada tipo y permitiendo a consumidores tradicionales y nuevos apreciar diferentes significados en la bebida.

ENFERMEDADES Y PLAGAS ASOCIADAS AL *AGAVE* SPP.

Edna María Hernández Domínguez, Jorge Álvarez Cervantes[1]

El agave, conocido como maguey es una planta endémica de Latinoamérica y Estados Unidos de Norteamérica, que pertenece a la familia de Agavaceae con nueve géneros y 340 especies (Reynoso et al. 2012). En México su distribución es asimétrica debido a que se desarrollan mejor en los climas áridos y semiáridos, por lo que son abundantes en la Sierra Madre Occidental y Oriental, en el Altiplano mexicano y la península de Baja California (García et al. 2010; Pérez et al. 2016). En el estado de Hidalgo, México, las principales zonas magueyeras en las que se encuentra *Agave salmiana* son Singuilucan, Epazoyucan, Zempoala, Apan, Tepeapulco, Cardonal, Ixmiquilpan, San Agustin Tlaxiaca, Arenal, Actopan y Valle de Mezquital, siendo A. *salmiana* var. *salmiana* con mayor aprovechamiento, destinado principalmente para la obtención de pulque contando con 194 mil 579 toneladas, representando el 78.14% de la producción nacional (Álvarez et al. 2018).

Sin embargo, en los últimos años el cultivo del maguey se ha visto afectado por enfermedades ocasionadas por hongos patógenos y plagas, causando daños severos a nivel cultivo, producción y económico, por lo que la planta no puede ser utilizada y se recurre a su eliminación (SENASICA 2017). Las principales plagas y enfermedades son el picudo del agave, escarabajo rinoceronte, marchitez marginal, pudrición del cogollo y la viruela o negrilla (CESAVEG 2008). A continuación daremos una breve revisión de algunas de ellas.

1 Cuerpo Académico Manejo de Sistemas Agrobiotecnológicos Sustentables. Universidad Politécnica de Pachuca, Carretera Pachuca-Cd. Sahagún km 20, Ex Hacienda de Santa Bárbara, Zempoala, Hidalgo, México, CP 43830

Picudo del agave (*Scyphophorus acupunctatus*)

Este escarabajo afecta de gran manera a la planta de maguey siendo una de las principales plagas. Son de color negro brillante, miden de 1.5 a 2.5 cm de largo, con un pico encorvado (CESAVEG, 2008). Se encuentran dentro de las piñas, ya que esta área se encuentra blanda y propensa por las larvas de este mismo insecto, debido a que se alimenta del cogollo, las pencas y la piña, causa pudrición y puede provocar la muerte de su hospedero en menos de un año, además como los adultos van de una planta a otra, son los principales vectores para depositar bacterias y hongos patógenos (INIFAP, 2013).

Escarabajo rinoceronte (Strategus aloeus)

Se conoce como rondón, este insecto es de color pardo oscuro, mide de 3.1 a 6.1 cm de largo. Se alimentan de las raíces y tallos del maguey, sus larvas se hospedan en los troncos podridos. Durante su ciclo realiza un agujero en el suelo muy cerca de la piña del maguey, para después recorrer toda la planta y consumirla, esto provoca una detención de crecimiento y provoca la muerte, todo este proceso lo hacen en la noche, ya que es cuando se encuentran más activos (CESAVEG, 2008).

Mancha marginal o marchitez foliar

Ocasionada por *Phoma* spp y *Alternaria* spp, hongos patógenos. La enfermedad se caracteriza por presentar zonas de color oscuro con bordes amarillentos por ambos lados de las pencas, de ahí el nombre de mancha foliar. La infección generalmente afecta a las pencas bajas, provocando pequeñas aberturas en la penca, además que las dobla y parte. Debido a que en esa área se pudre, pierde capacidad fotosintética y tienen que ser podadas (Pérez et al., 2017).

Phoma spp, es un micromiceto, pertenece al Phylum *Ascomycota*, Clase *Dothideomycetes* y del orden *Pleosporales*. Este hongo presenta pic-

nidos oscuros, ostiolados, globosos a enticulares, tienen una gran abundancia de picnidioesporas llegando a medir 6 micras, son unicedadas, hialinas, ovoides y elongadas, presentan un micelio hialino, septado y ramificado (Reséndiz et al., 2015).

De acuerdo a Rivas, (2014) *Alternaria* spp, pertenece al orden *Pleosporales*, familia *Pleosporaceae*. El hongo presenta conidióforos, ya sea que estén solos o en grupos, estos son septados y cortos, sus conidios son de forma clava invertida y con el ápice alargado con septos transversales de color oscuro, formando cadenas largas y simples (Reséndiz et al., 2015).

Pudrición del cogollo

Esta enfermedad es principalmente causada por bacterias que atacan si encuentran heridas en las pencas, siendo *Pectobacterium carotovorum* la principal. Se manifiesta con la pudrición de las espinas laterales, avanzando hacia el centro de la penca hasta llegar a la piña, además que cuando hay una alta humedad favorece a la enfermedad para atacar al maguey debido a que no hay una gran disponibilidad de oxígeno (Pérez et al., 2017).

Pectobacterium carotovorum antes conocido como *Erwinia carotovora*, perteneciente a la familia de *Enterobacteriaceae*. Es un bacilo recto con flagelos perítricos, carece de endoesporas, son Gram negativos y anaerobio facultativo.

Viruela o negrilla

Es una enfermedad presente en las pencas del *Agave* spp, en la cual se observa manchas foliares de color negro parecido al hollín (Figura 1). El daño es causado por un hongo llamado *Asterina mexicana*. Usualmente afecta a las pencas inferiores y cuando la enfermedad es más avanzada llega a necrosar la penca (Pérez et al., 2017).

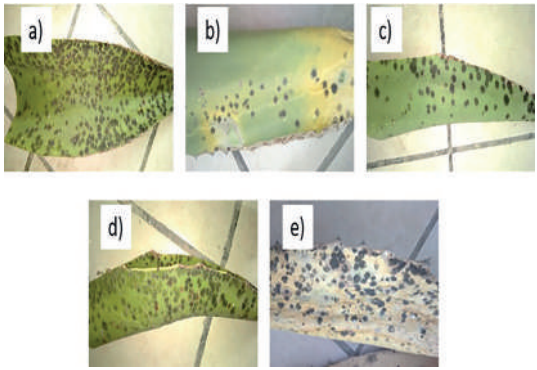


Figura 1. Hojas de *Agave salmiana* con signos de viruela o negrilla recolectadas a) San José el Salto, b) Epazoyucan, c) Chilcualtla, d) Cardonal y e) Zempoala del Estado de Hidalgo, México.

Asterina mexicana es un hongo patógeno perteneciente a la familia *Microtiriácea* del orden de hongos *Microtiriales*; aunque de igual forma entra dentro de los *Discomicetos* por la falta de dehiscencia (el cual es un sistema de abertura natural del pericarpio) y del epitecio (formación constituida por una masa amorfa, que puede recubrir la parte apical de las ascas y los parafisos) (Micoroda, 2011).

De acuerdo a De la Torres Almaraz., (2001), este hongo pertenece al *Phylum Ascomycota*, Clase *Loculoascomycetes*, Orden *Asterinales*, Familia *Asterinaceae*. Su estroma es radial y superficial; contiene un micelio vegetativo superficial, aunque igual puede presentarse subcuticular o intracelular. El estroma aparece esparcido en el micelio vegetativo grueso, en donde, bajo la cubierta radial ostiolada, se encuentra el himenio formado por ascas, en posición vertical y remanentes del estroma que semejan pseudoparaficios. Esta estructura en su mayoría es redonda, pero en algunos casos están lateralmente comprimidos.

Control de enfermedades y plagas

Para cada plaga o enfermedad en el maguey se implementan estrategias para la eliminación de estas y/o el control, que van desde la limpieza de la plantación hasta la eliminación de las mismas para que el resto del cultivo no se infecte. Por lo que se recure a tomar ciertas medidas como colocación de trampas para atrapar a las plagas en su estado adulto, ya sea utilizando plantas de luz y/o feromonas sintéticas (Aquino et al., 2006).

También para el combate de plagas y enfermedades se utiliza el control químico, los cuales tienen diversos ingredientes activos para lograr erradicarlos, pero la desventaja es que dejan residuos en el resto de agave, generando aún más contaminación en el ambiente y sobretodo que las plagas logran hacerse resistentes. Otra de las medidas es la utilización del control biológico y es el más recomendado para el agave, puesto que no hay riesgo de contaminación y es más amigable con el ambiente (Ruíz et al., 2017).

El control biológico es una de las estrategias más importantes que empezó a implementarse a principios del siglo XX con la finalidad de manejar los hongos patógenos presentes en los agaves (Serrano & Galindo, 2007). Este método se basa en la utilización de microorganismos, especialmente bacterias para hacer una confrontación con el hongo causante de la enfermedad en el maguey, de modo de buscar la forma de reducir o eliminarlo por completo (Tovar, 2008).

Se han empleado agentes de control biológico para las enfermedades agrícolas, el cual se ha centrado principalmente en el aislamiento y selección de bacterias asociadas a la rizosfera de las plantas, conocidas como rizobacterias, "Bacterias Promotoras del Crecimiento Vegetal" (PGPRS por sus siglas en inglés), como lo son *Acinetobacter spp., Aeromonas spp., Bacillus spp., Erwinia spp., Flavobacterium spp., Pseudomonas spp., Rhizobium spp., Serratia spp*, por mencionar algunas, siendo *Bacillus subtilis* la más conocida (Narula et al, 2009; Castillo et al., 2015). Actualmente son pocos los estudios realizados sobre el uso de control biológico en agave, por lo que es necesario buscar métodos biológicos que permitan disminuir o erradicar la enfermedad en agaves y con esto ayudar al buen desarrollo de la planta y aumentar su aprovechamiento.

Referencias

Álvarez DM, García ME, Suárez EJ, Luna CM, Rodríguez AM. 2018. Conocimiento tradicional, cultivo y aprovechamiento del maguey pulquero en los municipios de Puebla y Tlaxcala. Polibotánica, 45th ed.

Aquino BT, Ruíz VJ, Iparraguirre CM. 2006. Control biológico del picudo negro (*Scyphophorus interstitialis Gyllenhal*) con nemátodos y hongos entomopatógenos en agave en Oaxaca, México. *Revista udo Agrícola*, 6(1), 92-101.

Castillo RF, Hernández CDF, Gallegos MG, Flores OA, Rodríguez HR, Aguilar NC. 2015. Efectividad in vitro de *Bacillus* y polifenoles de plantas nativas de México sobre *Rhizoctonia-Solani. Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(3), 549-562. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000300009&lng=es&tlng=es.

CESAVEG. 2008. Manual de Plagas y Enfermedades del Agave. Campaña Manejo Fitosanitario de Cultivos Perennes en Guanajuato, México. http://www.cesaveg.org.mx/html/folletos/folletos_11/folleto_agave_11.pdf

De la Torre Almaraz R. 2001. Inventario fitopatológico de las especies vegetales dominantes en la región de Zapotitlán de las Salinas, Puebla. *Informe Final Del Proyecto R013 53*, 1689–1699. https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004

García HEJ, Méndez GSJ, Talavera MD. 2010. El género Agave spp. en México: principales usos de importancia socioeconómica y agroecológica. Revista Salud Pública y Nutrición 5(73), 109–129.

INAFAP. 2013. El picudo *Scyphophorus acupunctatus Gyllenhal* y su manejo en el agave tequilero (Agave *tequilana* F.A.C. *Weber*) variedad azul. SAGARPA. ISBN: 978-607-37-0181-5.

Micoroda. 2011. *Schizophyllum commune*. *Asociación micológica de La Roda*. Recuperado de http://www.micoroda.es/catalogo/schizophyllum-commune (24 de Junio de 2019).

Narula N, Kothe E, Rishi BK. 2009. Role of root exudates in plant-microbe interactions. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 82, 122-130.

Pérez HE, Chávez PM, González HJ. 2016. Revisión del agave y el mezcal. Revista Colombiana de Biotecnología 18(1), 148–164. https://doi.org/10.15446/rev.colomb.biote.v18n1.49552.

Pérez RA, Rofríguez OA, Nieto AJC, Callejas HJ, Portillo ML. 2017. *Comparación de dos sistemas de siembra de maguey (Agave salmiana)*. Universidad Politécnica de Franscico I. Madero, México, 53-51. ISBN: 978-607-9260-16-3.

Reséndiz MJF, Guzmán DL, Muñoz VAL, Nieto PPC, Olvera CLP. 2015. Enfermedades foliares del arbolado en el Parque Cultural y Recreativo Tezozómoc, Azcapotzalco, D.F. *Revista Mexicana de Ciencias Forestales*, 6(30), 106-123.

Reynoso SR, García MA, López BW, López LA, Cadena IP, Pérez FMA, Domínguez GM. 2012. Identificación taxonómica de agaves (*Agave* spp) utilizados para la elaboración del licor comiteco en Chiapas, México. Agroproductividad 5(4), 10–16.

Rivas LM. 2014. *Alternaria spp. Revista Chilena Infectol*, 31(5), 605-606. Recuperado de https://scielo.conicyt.cl/pdf/rci/v31n5/art13.pdf.

Ruíz VJ, Aquino BT, Delgado GJR, Cortés MCI. 2017. Manejo integrado y sostenible del agroecosistema maguey para el control de Scyphophorus acupunctatus Gyll. Revista Mexicana de Agroecosistemas, 4(2), 123-132. ISSN: 2007-9559.

SENASICA. 2017. Plagas reglamentadas del agave. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Recuperado de https://www.gob.mx/senasica/documentos/plagas-reglamentadas-del-agave-110851.

Serrano L, Galindo E. 2007. Control biológico de organismos fitopatógenos: un reto multidisciplinario. *Ciencia*, 77–88.

Tovar CJC. 2008. Evaluación de la capacidad antagonista "in vivo" de aislamientos de Trichoderma spp frente al hongo fitopatogeno *Rhizoctonia solani. Pontificia Universidad Javeriana*, 81.

ARTE Y PULQUE: DEL GUSTO ESTÉTICO A LA ARQUEOLOGÍA DEL SABOR

Luis de la Peña Martínez[1]

El gusto estético y el sensorial se relacionan de alguna manera (etimológicamente, lo estético y lo sensorial serían lo mismo, los dos remiten a los sentidos). Y ambos necesitan del vínculo entre el saber y el sabor. O, si se quiere, de la "prueba" o "probadita", como coloquialmente se le dice.

Para saber hay que probar y comprobar.

Así, como se cata una bebida, el pulque en nuestro caso (o el aguamiel), el gusto se forma con esa prueba que educa a los sentidos.

Por ello, el binomio arte y pulque puede tener un vínculo que nos permita explorar un territorio compartido a partir de una pequeña muestra o "ensayo", como también se le conocía a dicha prueba en el mundo de la gastronomía.

En la historia del arte mexicano se puede (se debe) hacer un recorrido desde las primeras representaciones visuales acerca del maguey y sus productos en piezas y pinturas prehispánicas hasta los códices recopilados por los conquistadores españoles y los primeros documentos donde se da cuenta de la flora y la botánica de México por parte de los exploradores y naturalistas europeos. Por ejemplo, sobresale la forma de plasmar a la "divinidad" Mayahuel en el conocido como Códice Laud.

Una forma de vincular el arte y el maguey es a partir de las representaciones gráficas y pictóricas en distintas obras no solo artísticas, sino históricas y científicas. Es el caso de los textos del llamado *Tesoro mexicano* del español Francisco Hernández, quien fuera el primer naturalista en hacer una expedición científica para conocer la flora y fauna mexicana. En el Tesoro se presentaban numerosos ejemplos de plantas y hierbas que, por desgracia, se perdieron cuando el manuscrito de la obra se consumió en una biblioteca del monasterio de El Escorial, donde se encontraba resguardado.

Sin embargo, algunos textos fueron conservados y se publicaron aparte o fueron copiados por otros artistas y científicos como el italiano Ulisse Aldrovianni, y en alguno aparece una imagen del maguey, conocido como "agave mexicano", realizado por Jacopo Ligozzi. Esta imagen se puede apreciar en la bella edición que sobre el *Tesoro mexicano* publicó la editorial italiana de Franco Maria Ricci junto con el CONACULTA.

Jacopo Ligozzi

1 Estudios de licenciatura, maestría y doctorado en Filosofía por la UNAM, y de Lingüística en la ENAH, donde imparte clases desde 1987 y es Jefe del Departamento de Publicaciones.

Atardecer, Dr. Atl.

Asimismo, otro expedicionario, el francés Nicolás José Thierry de Menonville, reprodujo la imagen del maguey en su estudio sobre el nopal y la grana cochinilla, como queda expuesto en el libro *Historia de la ciencia en México* de Elías Trabulse.

Este desarrollo a su vez dará surgimiento en nuestro país a formas de arte en que tanto el maguey como el pulque sirven como un principio de identidad cultural y nacional. En los paisajes de Velasco o en los del Dr. Atl (en particular, uno titulado "Atardecer") aparecerá ese elemento que caracterizará las superficies de una geografía y una atmósfera que Neruda llamará el "México espinudo".

Pero, además, más allá de lo paisajístico, el factor humano se mostrará como parte fundamental de ese paisaje en su transformación por medio del trabajo y su usufructo. La extracción y producción del pulque, así como su comercialización y consumo, influenciará en la forma de vida de las comunidades y de la población en general.

Podemos referirnos aquí a los grabados de José Guadalupe Posada en donde se nos muestra el modo como el pulque está presente en las festividades del pueblo, en el caso del grabado titulado "Fandango y francachela", donde se aprecian a los esqueletos (las "calaveras") bailando y bebiendo pulque. Pero, también, en otro grabado donde vemos a unos "valedores" festejando alegres con sus vasos de pulque u otro en el que hay un maguey donde se apareció la imagen de una virgen.

La importancia de Posada para el arte mexicano fue reconocida por un pintor extranjero que residió en nuestro país: Jean Charlot. A él, le debemos una valoración de ese arte "popular" creado por Posada.

De igual modo, Charlot destacará en un texto de 1926, titulado "Pinturas murales mexicanas", la importancia estética de la pintura mural como la realizada en las pulquerías: "La verdadera exhibición del arte está en la calle. Está en los puestos, en las pulquerías, y de saber verla comprenderemos que nuestra única actitud decente a su lado es la humildad".

Esta reivindicación del arte popular mexicano sorprende, sobre todo, viniendo de un extranjero, pero además porque sus criterios son, más que "populistas", en verdad estéticos:

"No se trata para nadie ni de crear ni de resucitar el arte mexicano, que nació hace mucho tiempo y siempre ha gozado de muy buena salud.

Valedores, José Guadalupe Posada.

6. Pintura de pulquería. Fotografía de Edward Weston, 1924. Cortesía de Anita Brenner.

Pintura de pulquería, Edward Weston.

Explicar las pinturas de pulquerías y carnicerías es una ridiculez que me evitaré. Basta verlas como pinturas y no como curiosidades folklóricas, para gozar de su belleza".

Y, de manera contundente, Charlot afirmará en este mismo texto: "Pero la importancia de estas obras reside, sobre todo, en el hecho de que son de las pocas pinturas de esta época que tienen una razón de ser, y por ende el derecho a existir. Son las pulquerías con sus fachadas e interiores intensamente decorados una contestación práctica a las preguntas que se hacen sobre el porqué del arte".

Claro está que estas obras no sólo tienen una finalidad estética, pero para Charlot este aspecto contribuye a su utilidad y eficacia comercial: "El hecho de que más gente entra a beber en las pulquerías mejor pintadas, prueba lo útil del arte; una pulquería sin pintar sería comercialmente un absurdo.

Esta atracción de la pintura no está especialmente ligada a los objetos representados; lo que atrae es ante todo la línea y el color, y por eso le importa al dueño que sus paredes estén plásticamente bien cubiertas. La buena calidad de la pintura, como la del pulque, es para él un elemento de éxito".

Así, Charlot terminará su texto con una propuesta provocadora: "Las pinturas de pulquería y carnicería, pinturas útiles y buenas, son una de las mayores glorias plásticas de México y de hoy. Un álbum sobre este tema, con buenas representaciones, tendría un éxito internacional cierto. Pero ¡pobre del que se atreviera a hacerlo! Las gentes de buen gusto lo harían sufrir "por denigrar a México".

Y en su libro *El renacimiento del muralismo mexicano*, publicado originalmente en inglés en 1963 en la Universidad de Yale, el mismo Charlot se referirá a las tres fuentes de la pintura del movimiento muralista: las raíces indígenas, las raíces coloniales y las raíces populares. Y ahí, en el tercer aspecto mencionado, se ocupará de nueva cuenta de la pintura de pulquería, citando un comentario del fotógrafo Edward Weston, quien señalaría lo siguiente al respecto: "Ciertamente, debe haber una "escuela" de pintura de pulquería, porque, aunque diversas, poseen la misma tendencia general en el color, efecto y diseño. Si Picasso hubiera estado en México, creo que hubiera estudiado las pinturas de las pulquerías, pues

Pulquería La Rosita.

Magueyes y nopales, José Clemente Orozco.

algunas están cubiertas con formas geométricas en colores primarios brillantes, que provocarían la envidia de un modernista europeo".

Hay que destacar que esta actitud fue también asumida por Frida Kahlo, quien con sus alumnos "intervino" en 1943 los muros de la pulquería La Rosita, ubicada en la esquina de las calles de Aguayo y Londres en Coyoacán.

Estos criterios se oponían a la opinión común en los medios artísticos acerca de este tipo de expresión plástica, pues, como lo señala Charlot, hasta alguien como el Dr. Atl, quien había valorado al arte popular de manera positiva, se refería negativamente a la pintura de pulquería, como lo muestra la cita que Charlot presenta de lo dicho por el Dr. Atl en la inauguración de una exposición de la Academia de Bellas Artes en 1921: "En cuanto a los estudiantes que no puedan ser transformados en artistas…todavía tienen una oportunidad de ganarse la vida como pintores de pulquería".

Jean Charlot fue muy cercano al pintor José Clemente Orozco y lo influenció en su apreciación del arte popular, aunque, de hecho, Orozco conoció de niño a Posada como lo relata en su *Autobiografía*: "Posada trabajaba a la vista del público, detrás de la vidriera que daba a la calle, y yo me detenía encantado por algunos minutos, camino de la escuela, a contemplar al grabador, cuatro veces al día, a la entrada y la salida de las clases, y algunas veces me atrevía a entrar al taller a hurtar un poco de las virutas de metal que resultaban al correr el buril del maestro sobre la plancha de metal de imprenta pintada con azarcón.

Ese fue el primer estímulo que despertó mi imaginación y me impulsó a emborronar papel con los primeros muñecos, la primera revelación del arte de la pintura".

Sin embargo, Orozco no necesariamente aceptaba que se considerara a cualquier forma de expresión pictórica como "arte", no obstante que él mismo imitó un letrero de pulquería, "El atorón", y la pintura de interiores de una pulquería, "Échate la otra" y "Helena de Troya", para decorar un cuarto del lugar donde trabajaba en los Estados Unidos : "Entre 1924 y 1926 apareció la patraña de la pintura de pulquería, expresión sublime del genio plástico del pueblo mexicano, poderosa e inmortal creación de una raza cósmica, convulsión telúrica, trasunto de cosmogonías ancestrales y aliento de los dioses, etcétera. Las pobres pinturas de pulquerías han desaparecido todas sin dejar huella, no precisamente a causa de convulsiones telúricas sino por estar pintadas con engrudo y cola. Hace algunos días vi por la colonia San Rafael una pulquería que se llamaba Los Tigres y sólo por el nombre podría suponerse que querían pintar tigres. Eran más bien perros sarnosos, sin gracia, ni originalidad ninguna. Es inútil buscar por la ciudad las demás creaciones plásticas de pulquería del pueblo mexicano. No queda una sola".

Tres mujeres, José Clemente Orozco.

La pulquería, José Clemente Orozco.

Esta ambigüedad por parte de Orozco se refleja por igual en los motivos de sus obras, por un lado, parece rechazar el folclorismo y la actitud "oportunista" de quienes como el Dr. Atl y Rivera se aprovechan de los temas indigenistas y campesinos y, por otro lado, él mismo desarrolló estos temas, tal vez con una visión más crítica e irónica. Esto se nota, sobre todo, en la obra realizada y/o expuesta en los Estados Unidos, cuando vivió una temporada en Nueva York.

Los paisajes donde los magueyes son representados como un ícono de la nacionalidad mexicana, contrastan con los personajes campesino que viven y laboran en condiciones precarias y en un clima de violencia producto del movimiento revolucionario que sacudió a nuestro país. La reproducción de paisajes en los que aparecen los magueyes dota de un dramatismo a la obra de Orozco, donde se conjugan lo agreste del paisaje con los personajes que viven en situaciones de miseria y explotación. Tal es el caso de "Magueyes y nopales" y otra obra titulada simplemente "Magueyes". O en otro oleo de 1930 titulado "Tres mujeres", cuadro homónimo de una litografía de 1928. Ahí la presencia de las mujeres cubiertas con rebozos les da un aire de misterio y soledad.

En ellos hay una conjunción del paisaje de los magueyes y el paisaje de la gente del campo, una fusión entre el paisaje natural y el paisaje social. Ya no solo es la representación del medio ambiente natural, sino el del medio ambiente social con sus injusticias. Además, en ellos se representa la intervención de lo humano en la naturaleza a través del trabajo, como lo muestran los cortes e incisiones en las pencas para extraer el pulque y otros derivados.

Además, Orozco dibujó escenas que tienen que ver con el consumo del pulque, como una litografía titulada "Pulquería", de 1928, en el que se ve el letrero de la pulquería llamada "Échate la otra" y otro cuadro parecido de otra pulquería llamada "El Gran Pato". La escena representada es muy semejante en ambos cuadros: un grupo de

En la pulquería, Pablo O`Higgins.

La muerte de Empédocles, Daniel Lezama.

danzantes indígenas (concheros) beben y bailan a las afueras de una pulquería e incluso algunos caen o yacen en el suelo embriagados por el pulque. El contraste entre el adentro y el afuera de la pulquería está dado por la presencia de algunos personajes con sombreros anchos al interior de ésta

Estas formas de representación son plasmadas por otros artistas mexicanos de la época como Pablo O´Higgins, del Taller de la Gráfica Popular, quien en varios cuadros y dibujos recreó el paisaje de los magueyes de algunas zonas de la Ciudad de México como Topilejo, y en un cuadro representó el ambiente de una pulquería citadina en un cuadro titulado "En la pulquería", donde se muestran los tornillos, jarros y otros recipientes donde se bebía el pulque. O por Ramón Alva de la Canal, quien en la portada de la revista Horizonte presenta una peculiar imagen. Lo que llama la atención es como en esta ilustración está detrás de una mujer indígena que ofrece fruta en una cesta la planta de maguey, como ocurre en las representaciones de Mayahuel, la divinidad del pulque, y cómo hay una simbiosis entre el plano principal (la cesta con frutos), el plano de en medio (la mujer) y atrás el plano donde se encuentra el maguey, como enmarcando y encerrando la escena. Y el ya mencionado Jean Charlot, igualmente recrea la imagen de los magueyes en algunos de sus cuadros.

También, alguien como Ricardo Martínez en sus primeras obras representa este tipo de paisajes, en especial en un cuadro titulado "La magueyera", donde el personaje del "Tlachiquero" parece formar parte de la misma planta de maguey.

Más recientemente, algunos artistas han retomado estas temáticas, como Daniel Lezama, quien nos presenta sin tapujos una serie de cuadros que reflejan la realidad mexicana de un modo que recuerda al mismo Orozco. En especial en un cuadro cuya leyenda "La muerte de Empédocles" (como el título de la obra del poeta alemán Hölderlin) presenta el ambiente de una pulquería y el cuerpo yaciente de alguien en el suelo muerto (en un juego de palabras entre el nombre del filósofo griego muerto en el volcán Etna y la connotación del vocablo "pedo", como sinónimo de ebrio).

Y en el ámbito del grabado Indios sin Dios (Fernando López) ha creado uno donde recrea la leyenda de Mayahuel con todos sus elementos. En ese grabado aparece representada Mayahuel con sus elementos característicos: la nariguera, los punzones, la tortuga, el conejo (*tochtli*), pero aquí se le representa también junto a Quetzalcoatl-Ehecatl, con quien creó el pulque, según cuentan la leyenda, y con su abuela Tzitzimitl, con

La leyenda del pulque, Indiosindios.

La familia Burrón, Gabriel Vargas.

Los supermachos, RIUS.

quien vivía en el fondo de la noche, y quien la castigó al romper en dos el árbol en que la pareja se había convertido.

De igual modo, no hay que olvidar a artistas "populares", creadores de caricaturas o "comics", como Gabriel Vargas y Rius, quienes ilustraron escenas donde el pulque se encontraba presente con personajes como Susano Cantarranas de la *Familia Burrón*, pepenador y bebedor de pulque, o Chon Prieto y Calzontzin de *Los Supermachos* y *Los Agachados*, quienes se sumergían en sus barriles de pulque.

Por último, no quiero dejar de mencionar al recientemente fallecido pintor de pulquerías, Edgar Espinosa, conocido como "El Tlachicotón", a quien se le realizó en este mismo congreso un homenaje y cuya obra no debe ser olvidada.

Los agachados, RIUS.

EL PULQUE SE CIVILIZA. EL CASO DE JÍCARA POR LA DIGNIFICACIÓN DEL PULQUE

Ulises Romero Sandoval[1]

Resumen

No es la primera vez que el pulque lo intentan embotellar, desde el siglo XIX como en el siglo XX han pretendido envasar el pulque por diversas técnicas y procedimientos. No obstante, en el año de 1955 del mes de septiembre aparece en los periódicos del Distrito Federal la noticia del pulque se civiliza, haciendo la referencia a que el pulque por fin se pudo embotellar; registrada con el siguiente nombre, Jícara. Ante esto, explicaremos un momento de la historia del pulque, analizando las notas periodísticas sobre el primer momento que apareció como el seguimiento que le otorga la prensa, contrastando las versiones de cada periódico y los anuncios publicitarios que aparecen del pulque Jícara.

Los indicios

Es raro hablar del pulque embotellado en nuestros días a pesar de la revitalización del pulque. Sin embargo, es desconocido en cierto grado, ya que son pocas las personas que conocieron esta etapa del pulque.

Por otro lado, los estudios de caso del pulque embotellado, en concreto una marca, son netamente escasos. Algunas investigaciones tratan sobre del pulque embotellado, por ejemplo, el libro La industria del pulque, donde Elías Loyola dedica un subcapítulo a la problemática que ofrece la venta de pulque embotellado, mostrando las consecuencias de alterar la esencia del pulque por medio de varios procedimientos (Loyola, 1956).

El investigador Rodolfo Ramírez Rodríguez en su libro La querella del pulque Auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1930, muestra un subcapítulo titulado La otra batalla: los estudios científicos, donde aborda una serie de investigaciones en torno a invenciones de objetos para remplazar tradicionales métodos de recolección de aguamiel y de pulque, ahondando en estudios microbiológicos, composición química, pulque embotellado, estado de fermentación, cualidades nutritivas, conservación y defectos higiénicos (Ramírez, 2018). Además, Rodolfo Ramírez Rodríguez publica en la revista Meyibó los intentos de industrializar el pulque embotellado en 1927 por la empresa Quetzal, en cambio, no hubo una recepción favorable por parte del público consumidor (Ramírez, 2015).

El libro de Mario Ramírez Rancaño titulado Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera, refiere el caso de la Compañía Explotadora de Pulques Conservados La Victoria en 1910, dicha compañía está especializada en la venta de pulque embotellado en la Ciudad de México, no obstante, por causa de no acatar los permisos del gobierno se niega su venta de pulque embotellado, ya que el plan de la compañía era vender al menudeo como si fuera un refresco (Ramírez, 2000).

Los primeros indicios del pulque embotellado datan de mediados del siglo XIX. En el artículo de Carina Víquez, titulado Brevísimo viaje a través del pulque (Víquez, 2021) menciona dos datos relevantes, uno, Andrés Quintana Roo fue

1 Egresado de la licenciatura en Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Las líneas de investigación versan sobre la etnohistoria del conocimiento "científico" en las sociedades mesoamericanas como su manera de trasmitir la información, la historia urbana de la ciudad de México en el siglo XX, además de presentar interés por la antropología urbana, la archivística, la crónica como la historia de la ciencia y el pulque. Actualmente se desempeña como colaborador del Archivo Histórico de Iztapalapa.

el primer personaje en embotellar el pulque[2], dos, la familia Adalid que vendía pulque embotellado en la calle Espíritu Santo (Isabel La Católica entre Madero y 16 de septiembre). Para estos dos casos, Carina Víquez refiere el libro El tribunal de vagos de la ciudad de México (1828-1867) o la buena conciencia de la gente decente, donde extrae los datos antes referidos (Maldonado, 2018).

En definitiva, el estudio de caso del pulque embotellado ha sido poco, pero, los intentos de envasar el pulque son bastantes y variados en métodos, existen estudios de su composición química como de su microbiología. Desde mediados del siglo XIX hasta siglo XX, en especial 1950, el embotellamiento del pulque ha sido un objeto de interés por parte de la industria. El gobierno del Distrito Federal se encarga de regularizar su venta, por ejemplo, en el año de 1949 publica en el Diario Oficial de la Federación en la sección Secretaria de Salubridad y Asistencia, el decreto de autorización de venta al público el pulque envasado o embotellado (DOF, 1949: 5).

El pulque ha sido alcanzado por la industria. Nuestro objetivo gira sobre otras cuestiones, a falta de un estudio de caso, abrimos camino para adentrarnos al análisis de la publicidad del pulque embotellado conociendo la emisión de los periódicos y su versión de la noticia que impacta a los consumidores como a la industria.

El puque se civiliza

Un martes 20 de septiembre de 1955 aparece en los periódicos del Distrito Federal la noticia de que el pulque se civiliza, el pulque se dignifica, el pulque es embotellado con éxito[3]. El pulque se pudo embotellar con eficacia, por fin, alcanzó la estabilidad de la fermentación para poder estar sin mayor problema inalterable por 8 meses, con este paso, el pulque como bebida nacional alcanza los estándares de la dignificación después de 4 años de constantes investigaciones de laboratorio, el pulque Jícara es presentado al público (Figura 1).

Figura 1. Plena reivindicación del néctar blanco, Novedades, martes 20 de septiembre de 1955, p. 8.

Pie de foto: LA MODERNA EMBOTELLADORA -Bebidas Alimenticias, S. A., - está ya trabajando a toda su capacidad. El pulque, conservándole todas sus cualidades, es purificado y embotellado en estas modernas máquinas.

La empresa embotelladora Bebidas Alimenticias, S.A. ubicada en calzada de Tlalpan número 2825 representa una considerable inversión, logra envasar la bebida tradicional. El licenciado Eduardo Facha -dueño de la empresa- lanza al mercado 10 mil cajas diarias de 25 botellas de tamaño cervecero[4] con 3.7 % de alcohol, el precio de la marca Jícara es de un costo de 60 centavos cada botella.

Un producto que ha sido despreciado por su consistencia, hoy podrá ser disfrutado con toda confianza gracias a la esterilización de la botella, su olor natural de pulque, sin baba, sin adulte-

2 Para este caso, lo dejamos para otro momento, se está preparando una investigación del pulque embotellado en el siglo XIX.

3 El Universal, Dignificación del Pulque, que por fin se Pudo Embotellar con Éxito, 20 de septiembre de 1955, p. 1 y 11; La Prensa, El pulque se civiliza y se viste de etiqueta. Abandona el tugurio para ir a los salones, 20 de septiembre de 1955, p. 10 y 17; Novedades, Plena reivindicación del néctar blanco, 20 de septiembre de 1955, p. 1 y 8; Excélsior. Ha iniciado la dignificación del pulque, 20 de septiembre de 1955, primera plana y pagina. 5.

4 En la nota del miércoles 21 de septiembre de 1955 del periódico La Prensa refiere el contenido de la botella: cada botella tiene más de un cuarto de litro, y menos de medio, la botella tiene 333 mililitros.

ciones, con toda su pureza sin agregar químicos ni mucho menos ingredientes ajenos, absolutamente puro, no tiene ninguna mezcla. Flotillas de camiones recorren el Distrito Federal para hacer entregas de cartones del pulque embotellado. Ya no corre peligro de fermentarse y echarse a perder, se eliminó el proceso de fermentación a través de la manipulación de la temperatura y presión (Figura 2). En persona el Secretario de Salubridad Doctor Ignacio Morones Prieto autorizó la distribución de la bebida embotellada, concluyendo que con este paso daremos un golpe a la desnutrición del pueblo de México.

Figura 2. Demostraron el Valor Alimenticio del Pulque Puro, La Prensa, viernes 23 de septiembre de 1955, p.16.

Demostraron el Valor Alimenticio del Pulque Puro

Un bien montado laboratorio químico permite estar verificando constantemente la pureza y calidad del pulque natural, que es embotellado por procedimientos modernos, empleándose centrifugadoras y máquinas de alto vacío y presión.

Pie de foto: un bien montado laboratorio permite estar verificando constantemente la pureza y calidad del pulque natural, que es embotellado por procedimientos modernos, empleándose centrifugadoras y máquinas de alto vacío y presión.

Los efectos del pulque embotellado

Una gran sorpresa se llevó los capitalinos, el pulque embotellado causa sensación. El pulque fue entregado a los expendios de zonas residenciales y colonias proletarias a través de camiones manejados por un personal debidamente vestido, pulcro y presentable; contrariamente a la pulquería tradicional que es descrita como un lugar que ha tardado en modernizarse (Figura 3)

Figura 3. Magnifica Impresión Causó la Civilización del pulque, La Prensa, miércoles 21 de septiembre de 1955, p.25.

Magnifica Impresión Causó la Civilización del Pulque

Pie de foto: Tenemos aquí una vista de la flotilla de modernos camiones que ha sido encargada de la distribución de las botellas de pulque "Jícara", en el Distrito Federal. El producto ha tenido gran demanda, pues son de sobra conocidas las excelencias alimenticias de la blanca bebida, de tal manera que los repartidores han estado trabajando activamente, despachando tanto en las elegantes zonas residenciales, como en los suburbios.

En una plática realizada por el periódico La Prensa al licenciado Eduardo Facha a raíz de la impresión por parte del público consumidor describe en la nota del miércoles 21 de septiembre de 1955 el procedimiento de embotellar y prepara el pulque:

> -¿Pasteurizan el pulque para obtener su pureza absoluta? -preguntamos al presidente de la negociación.
>
> -No, porque entonces perdería en calidad y en sabor. El pulque natural Jícara se somete en estufas especializadas a temperaturas altísimas para garantizar su inalterabilidad. Y para que su embotellamiento esté a la altura de la higiene con que se realiza la "civilización" del pulque, se usan modernos centrifugadores y máquinas de alto vacío y presión, que son lo último que ha producido la mecánica y la física mundiales y que se emplean en el proceso del embotellamiento del pulque natural Jícara.[5]

Además, dentro de la plática que sostuvo con la prensa revelo que anteriormente se había intentado embotellar el pulque, pero con un negativo éxito ya que el envase estallaba por la fermentación o en su debido caso una presentación envasada, pero con un final decepcionante, no cumplía con los estándares del pulque.

5 La Prensa, Magnifica Impresión Causó la Civilización del pulque, 21 de septiembre de 1955, p. 3 y 25.

El hecho fue tan grande que la presentación del pulque embotellado se hizo notar por televisión XEW-TV canal 2 a las 11:15. Dando de qué hablar, comentarios diversos:

> Señor Domingo Alessio Robles, director de Relaciones Públicas de Celanese Mexicana:
>
> "He leído con mucho interés que el pulque ya se embotella con éxito en México. Esta noticia no cabe duda que es de gran trascendencia porque ya ahora, al dignificarse el vino del maguey, podrá tomarse con seguridad de su pureza y con un standard de calidad. Este hecho seguramente nos traerá repercusiones favorables a todos los mexicanos".
>
> Y el:
>
> Señor Rafael Villa Corona, subdirector de la Asociación Nacional de Productores de Azúcar:
>
> "Considero que es un positivo adelanto el que se logre embotellar el pulque con toda la higiene que el caso requiere para evitar que pulques o bebidas mal preparadas dañen la salud del pueblo mexicano. Ojalá esta empresa tenga el éxito que todos esperemos los que queremos el bien de México".

Por otra parte, una caricatura cuenta una historia, fue tanto la impresión del pulque embotellado que trascendió el tema en una caricatura del periódico El Universal, la caricatura habla por sí sola (Figura 4).

Figura 4. Siluetas de Audiffed, El Universal, viernes 23 de septiembre de 1955, primera sección, p. 4.

Para el viernes 23 de septiembre la noticia del pulque embotellado ya tiene generado un debate entre los medios, los científicos, y el público, dando paso a la revitalización del pulque por medio del envase. La dignificación del pulque trae consigo el conocimiento de las propiedades del pulque como la vitamina B, características energéticas, fosforo, calcio y hierro; aludiendo así las ventajas de tomar pulque.

Además, como van avanzando los días de la semana se empiezan a revelar a mayor detalle datos de cómo se lleva a cabo la botella de pulque Jícara, la nota refiere:

> Con toda claridad fue expuesto el proceso a que se somete Jícara, el pulque embotellado y purificado del que todo México habla. De esa manera, el público pudo advertir que el aguamiel se fermenta por procedimientos normal hasta que llega a su punto óptimo; es decir, hasta que se convierte en un pulque. Luego, pasa a un proceso de suspensión de la fermentación para evitar que ésta continúe, y que la bebida se descomponga. El proceso es meramente físico, pues combinan cambios sucesivos de temperaturas y presiones en equipos especialmente diseñados para ese fin. Es así como ese procedimiento viene a eliminar las fermentaciones secundarias y mantiene a Jícara en un grado exacto de pulque, fresco con su exquisito sabor y su típico aroma. La única diferencia entre el pulque, antes y después de ser tratado, estriba -dijeron esos hombres dedicados al estudio de la física y de la química-, en esa viscosidad, que el público conoce como "hebra", "hilo" o "baba". Tal cosa se origina por un microorganismo llamado "leuconostoc" cuyas secreciones forman la babosidad del pulque que quedará a salvo de la baba y del mal olor.[6]

Para el día sábado 24 de septiembre de 1955 sale una nota titulada: Tiene demanda en toda España la Jícara de pulque[7], nota de interés, ya que el impacto del pulque embotellado llega a España siendo los primeros en pedir informes sobre este producto; como sabemos ha sido difícil exportar el pulque al extranjero.

Por otro lado, el periódico El Universal -a través de una voz autorizada- publica una nota sobre la importancia que tendrá la industria pulquera a raíz del pulque embotellado mostrando la

6 La Prensa, Demostraron el Valor Alimenticio del Pulque Puro. Viernes 23 de septiembre de 1955, p.16.

7 Novedades, Tiene demanda en toda España la Jícara de pulque, sábado 24 de septiembre de 1955, p. 1 y 20.

nueva bebida como aliado para mayor producción en el sembrado del maguey como el beneficio nutritivo que es tomar el pulque. La nueva industria embotelladora del pulque traerá provecho para la economía, la salud y el progreso nacional.

En otra nota El pulque Jícara se postula entre las bebidas de moda[8] tanto para el público consumidor como para la producción del pulque, ya que es normal ver a la gente tomar pulque Jícara o hacerse la pregunta: ¿ya lo probo? o ¿qué te pareció el pulque Jícara?

En los días 25 y 27 de septiembre de 1955 encontramos ausencia de notas de periódico que den seguimiento al caso del pulque embotellado Jícara. Para el día lunes 26 de septiembre de 1955[9] aparecen en los diarios anuncios del pulque Jícara (Figura 5).

Sin embargo, para el día miércoles 28 de septiembre de 1955 se publica en los periódicos[10] la noticia de una disculpa por parte de la embotelladora Bebidas Alimenticias S. A., haciendo llegar a la redacción de ambos periódicos una carta que expresa lo siguiente:

> "Señor Director:
>
> "Atentamente suplicamos a usted, tenga la posibilidad de hacer llegar a los lectores de ese acreditado diario, nuestras disculpas por no poder atender todos los pedidos que se nos hacen y que demuestran la enorme demanda de Jícara" -pulque embotellado y purificado que recientemente hemos lanzado al mercado- debido a que nunca imaginamos que el público respondiera con tanto entusiasmo y simpatía hacia nuestro producto.
>
> "Queremos hacer saber, por medio de este diario, que ya hemos tomado las medidas necesarias a fin de poder surtir, en breve plazo, absolutamente todos los pedidos.
>
> "Aprovechamos esta oportunidad para dar las gracias al pueblo de México por el respaldo que ha dado a esta industria nuestra, dedicada especialmente a dignificar los productos nativos del suelo mexicano".

Figura 5. PULQUE NATURAL… EMBOTELLADO Y PURIFICADO, Excélsior, lunes 26 de septiembre de 1955, p. 9-A.

Como podemos notar, la alta demanda que tiene la embotelladora pulque Jícara en el público es un reflejo de la curiosidad de los consumidores por probar aquella bebida que se sirve en un clásico "Tornillo", "Cacariza "o "Macetas." Además, mandar una misiva a la redacción de los periódicos nos muestra la interacción e interés que hay entre la empresa, los periódicos y al final, al público consumidor quien es el que tiene la última palabra para aprobar un producto.

También, una de las notas da a conocer un dato interesante de la botella pulque Jícara, una práctica del cómo se debe manipular la bebida antes de consumir:

8 La Prensa, , Ahora Está de Moda Tomar el ya Famoso Pulque Jícara, sábado 24 de septiembre de 1955,P. 10 y 29.

9 Anuncio: , El Universal, PULQUE NATURAL… EMBOTELLADO Y PURIFICADO, lunes 26 de septiembre de 1955, primera sección, p. 5; Novedades PULQUE NATURAL… EMBOTELLADO Y PURIFICADO, lunes 26 de septiembre de 1955, p. 9; La Prensa, PULQUE NATURAL… EMBOTELLADO Y PURIFICADO, lunes 26 de septiembre de 1955, p. 5.

10 El Universal, Mayor Producción Para Satisfacer la Demanda del Pulque Embotellado, miércoles 28 de septiembre de 1955, p. 16; La Prensa, Disculpa de Embotelladores Jícara a sus consumidores, miércoles 28 de septiembre de 1955, p. 10.

> se ha hecho clásico identificar a los conocedores porque agitan la botella de "Jícara" antes de destaparla y servir su sabroso contenido, pues, siendo pulque natural el que se embotella, forma un ligero sedimento en el que se encuentra precisamente los valores nutritivos -proteínas y vitaminas- y para incorporarlos al líquido es conveniente agitar la botella un poco antes de servir "Jícara". [11]

Una mirada concisa de la prensa

La noticia de la civilización y dignificación del pulque a través de un envase esconde en aquellas notas "oficiales" un discurso donde no se ve, pero, en el juego de palabras conducido por la prensa demuestra las varias intenciones por embotellar el puque. Existe una intención de utilizar las palabras civilizar y dignificar el pulque en los títulos de las notas, el dignificar el pulque juega un papel de revalorizar una bebida ancestral, ¿En verdad será dignificante envasar una bebida tradicional? lo oculto en el proceso de industrialización del pulque es solamente una justificación histórica para modernizar el consumo. La lucha contra las pulquerías, la adulteración del pulque y el alcoholismo son un acto de control sobre estas prácticas mal vistas.

Por otra parte, los periódicos juegan un papel central para comprender la civilización y dignificación del pulque, para esto, entendemos a la prensa como:

> una fuente para expresar corrientes de opinión, actitudes políticas o ideológicas; también una fuente que recoge las mentalidades de una época [. . .]. En fin, la prensa es, en sí misma, objeto de una historia; en este último caso el periódico es objeto y fuente a la vez (Hernández, 2017: 466).

Asimismo, recordar que la prensa es una fuente para reconstruir una época pasada a través del estudio y análisis de la información como de la opinión pública. La prensa maneja varios tipos de discursos como en versión, lo importante es revelar las concepciones de la realidad social que describe, sus planteamientos pueden ser agresivo, critico, irónico, militantente o neutral.

Para mediados de la década de 1950 la prensa es uno de los mayores medios de comunicación en el Distrito Federal, su función de comunicación hacia las masas es una forma de persuasión de presentar una realidad distinta a pesar de que cada periódico maneja un posicionamiento sobre proyectos culturales, económicos, políticos y sociales; agregando su interpretación de los hechos.

Por último, el periódico ofrece visiones, diferentes perspectivas sobre un hecho. Nuestra labor es interrogarlas, saber qué nos quiere decir la nota de periódico, qué defiende, el periódico influye. Ante esto, decidimos no quedarnos con una sola visión de la noticia, abordamos distintos periódicos: El Universal, una posición más moderada, Excélsior y el Novedades una posición más centrada a la derecha, El Nacional, periódico oficial y, al ser revisado no emitió ninguna publicación del pulque embotellado, ni mucho menos un anuncio, al final, La Prensa, periódico encargado de difundir y dar cobertura a la notica del pulque embotellado, ya que su característica de aquella época era de corte popular.

Cada moneda tiene dos caras

La estigmatización del pulque y las pulquerías es un mal padecido por varias décadas sino siglos, ha resistido a los embates de campañas antialcohólicas como decretos para regularizar su consumo y producción.

Embotellar el pulque tiene sus razones, más allá de presentarlo en la mesa de la aristocracia como la clase alta, embotellar el pulque -como se mencionó anteriormente-, es una justificación histórica, civilizar y modernizar todo objeto que tenga que ver con el pasado prehispánico; como la mecanización de la producción de la tortilla no son la excepción, ambos son alcanzados por la industria.

Regresando a las razones, civilizar como dignificar el pulque esconden una verdad, higieni-

11 El Universal, Mayor Producción Para Satisfacer la Demanda del Pulque Embotellado, miércoles 28 de septiembre de 1955, p. 16

zar las prácticas de extracción, producción, reparto y nuevas formas de consumo. Una de las razones más notorias es combatir la adulteración del pulque, mayor preocupación de los consumidores como del gobierno, ambas partes tenían duda de la venta, ya que era bien sabido que en el traslado del pulque como a la llegada a las pulquerías era alterado, la siguiente nota de periódico lo describe:

> Como es sabido, el jugo del maguey, desde tiempo inmemorial se expendió en las típicas pulquerías, con ausencia total de condiciones higiénicas. Los jicareros, sin bañarse ni lavarse las manos en mucho tiempo, y sien asear los recipientes, servían un producto baboso y mal oliente, adulterado en un alto porcentaje, cuyo consumo si bien es cierto que servía de complemento a las raquíticas raciones alimenticias de la clientela, en algunas ocasiones causaba daño al organismo. De una barrica de pulque relativamente puro, los expendedores hacían tres, mediante el bautizo con agua, azúcar, nopalillo y otras substancias.[12]

Es notorio por qué embotellar el pulque. Una razón que va en paralelo con el tema de la adulteración es la dignificación del pulque a través del discurso del mito, las notas de periódico aluden a su origen para persuadir al público y demostrar que el pulque tiene una arraigada tradición, la época prehispánica, una vez más enalteciendo al pasado glorioso:

> La mal entendida bebida de origen tolteca, fue descubierta durante el reinado de Tecpancaltzin (año de 1200 del calendario gregoriano), por el noble Papantzin, padre de la que posteriormente fué princesa Xóchitl, que precisamente la ofreció al rey para un deleite. Se generalizó bien pronto el uso del pulque en los banquetes de la nobleza, no sin establecer la etiqueta de no tomar más de cuatro vasos, a riesgo de sufrir severas penas el que pasara de ese número[13].

La dignificación del pulque va cargada de otros elementos, conocidos entre sus consumidores, pero la prensa se hace cargo de subrayar su riqueza nutritiva. La ciencia es un aliado para poder conocer a detalle sus proteínas, calcio, hierro, vitamina B y energizante; al grado de mencionar una frase muy usual en el argot del pulque, *Al pulque le falta un grado para ser carne*[14].

La particularidad de embotellar el pulque a razón del licenciado Eduardo Facha -dueño de la marca- es a causa de una serie de observaciones de hechos en los pueblos del valle Mezquital, donde refiere características únicas, el beber pulque no hay poliomielitis, ulceras gástricas ni otro mal y la vida en la zona del Mezquital es impulsada por esta gran bebida. Así, como es aludido el pulque, también se ha visto que es una bebida altamente consumida por obreros como albañiles en la ciudad y notablemente es vista su gran calidad de vida.

La visión que tenía la sociedad mexicana de las bebidas embotelladas era de higiene, calidad y pureza, asegurando la limpieza total de la bebida. El proceso de embotellamiento que sufre a raíz de la modernización de la vida doméstica es un paso a los nuevos hábitos de consumo. Los anuncios del periódico juegan un papel importante para difundir las nuevas prácticas e innovaciones en el mercado del consumidor (Figura 6)[15]; consumir en un envase es seguridad e higiene, ante esta situación el pulque no se puede quedar atrás.

Después del 28 de septiembre de 1955 vamos a encontrar anuncios del pulque Jícara, sus características de embotellamiento, lugares de venta, sabores y personajes que lo recomiendan[16]. (figura 7 y 8) Lo que llama la atención es que se le da muy poca publicidad de anuncio a comparación de la cerveza, refrescos, whisky y vodka. Desde la nota publicada el día lunes 26 de septiembre de 1955 cada periódico que revisamos aparece el mismo anuncio, ya citado en la Figura 4. De la misma forma, el ultimo anuncio publicado en La Prensa es del 26 de febrero de 1956, haciendo la

12 La Prensa, El pulque se civiliza y se viste de etiqueta. Abandona el tugurio para ir a los salones, martes 20 de septiembre de 1955, p. 10 y 17.

13 Novedades, Plena reivindicación del néctar blanco, martes 20 de septiembre de 1955, p. 1.

14 Las cursivas son mías.

15 Por ejemplo, el anuncio del refresco Strxn publicado el día lunes 30 de enero de 1956 en La Prensa, p. 25.

16 Ver fotos 7 y 8.

Figura 6. La Prensa, lunes 30 de enero de 1956, p. 25.

HIGIENE Y...
SALUD
Antes de llegar a sus labios, el refresco es sometido a los más estrictos análisis de higiene y pureza.
Strxn
A.N.P.A.E.A.C.
Su salud... merece lo mejor!
Asociación Nacional de Productores de Aguas Envasadas, A. C.

revisión periodística hasta 1960 para rastrear algún anuncio del pulque Jícara es de sorpresa, no encontramos ningún anuncio, esta huella es un indicador importante, para plantearnos las siguientes preguntas ¿Qué paso con el pulque Jícara?, ¿Por qué dejo de aparecer en los periódicos?

Reflexiones finales

Conservar el pulque en un envase de vidrio figura con toda severidad una ficción. El pulque, una bebida que no se ha dejado dominar por la industria es naturalmente una bebida fácilmente perecedera ya que no puede almacenarse por su naturaleza de fermentación.

El pulque embotellado no tuvo grandes repercusiones en la venta, los consumidores no veían con buenos ojos el pulque envasado. Al embotellar el pulque perdía su originalidad de bebida, es decir, embotellar el pulque tiene consecuencias graves, la alteración y modificación de la formula original por medio de la mezcla con otros productos, conduce a una pérdida total de la bebida.

En un estudio que cita Rodolfo Ramírez Rodríguez sobre el pulque embotellado menciona el gran reto de envasar el pulque:

> como principal desventaja la de que en el fondo de las botellas se formaba un sedimento constituido por las levaduras y otros cuerpos en suspensión, lo que no permitía obtener un producto homogéneo ni mediante la agitación (Ramírez, 2018: 286).

Figura 7. La Prensa, sábado 5 de noviembre 1955, p. 27.

Figura 8. La Prensa, domingo 22 enero de 1956, p.39.

Como lo refiere Ramírez Rodríguez, el pulque embotellado sufre de sedimentos al fondo del envase que no permite una homogenización de los elementos que tiene el puque embotellado, no es raro, la botella Jícara en su etiqueta tiene la siguiente leyenda <<forma asiento agite la botella>> (Figura 9 y 10)

El problema de la conservación del pulque embotellado sigue siendo un reto técnico para la industria pulquera, ningún producto de este estilo ha permaneció en el mercado por largo tiempo, aunque el 7 de diciembre de 2020 el periódico El Universal publicó una nota[17] sobre las diferentes marcas que comercializan el pulque ya sea enlatado o embotellado como La flor pura, con un costo de 39 pesos, su venta es a través de internet y su contenido es de 350 mililitros; estos productos que no duran en el mercado se encuentran en lista de espera.

Figura 9. Novedades, lunes 26 de septiembre de 1955, p. 9.

17 El Universal, Pulque enlatado o embotellado: todo lo que debes saber, 7 de diciembre de 2020.
Pulque enlatado y embotellado: todo lo que debes de saber (eluniversal.com.mx)

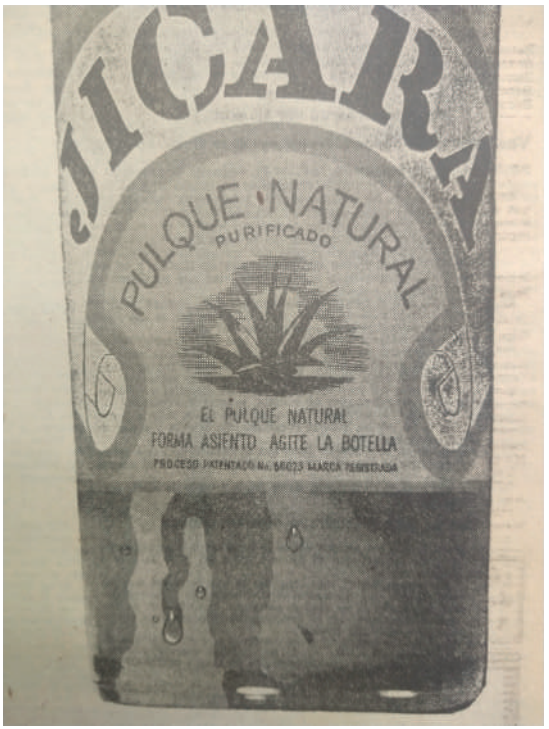


Figura 10.

El pulque embotellado no conserva sus atributos de pulque natural, sus características como densidad, olor y consistencia. El producto no tiene éxito a causa de los propios consumidores, su consumo es preferido en la misma pulquería, servido en sus tradicionales envases como una jarra, tarro y la misma jícara, aunque actualmente el pulque se suele servir para llevar, por ejemplo, en un envase de unicel, botella de plástico o en su defecto, una bolsa de plástico de color con un popote para su camuflaje.

Aparte del análisis químico, el pulque embotellado tiene sus razones para no ser consumido por el público, por el simple hecho de modificar prácticas de consumo. Los parroquianos prefieren la bebida original y bien servida, atenta contra la tradición de beber pulque.

Civilizar, dignificar e higienizar el pulque es un arma de doble filo. El conceptualizar la bebida por parte de la prensa juega un papel preponderante en los consumidores y la publicidad, que por medio de persuadir al consumidor lo estimula con el engrandecimiento de la historia y sus peculiaridades nutritivas del pulque, haciendo así eficaz la demanda de la botella Jícara.

Por último, el pulque embotellado -como lo notamos con Jícara- es en particular fugaz, su duración en el mercado fue corta, por el hecho de ser una bebida embotellada, esto se atribuye a que los productos obtenidos no reproducen ni mucho menos conservan los elementos del pulque natural. Jícara a pesar de estar patentado, no tuvo un análisis químico como es el caso de otros pulques embotellados.

Hemerografía

Excélsior
El Universal
La Prensa
Novedades

Referencias

Biblioteca Miguel Lerdo de Tejada.

Diario Oficial de la Federación, jueves 22 de diciembre de 1949.

Hernández, R. P. (2017). Consideración teórica sobre la prensa como fuente historiográfica. *Historia y comunicación social*, Vol. 22, Núm. 2, 2017, p. 465-477. https://doi.org/10.5209/HICS.57855

Loyola, M. E. (1956). La industria del pulque, Banco de México.

Maldonado, O. L. E. (2018). El tribunal de vagos de la ciudad de México (1828-1867) o la buena conciencia de la gente decente, Suprema Corte de Justicia de la Nación. Centro de Estudios Constitucionales, Segunda edición, Ciudad de México. El Tribunal de Vagos de la Ciudad de México, 1828-1867 | Centro de Estudios Constitucionales (scjn.gob.mx)

Ramírez, R. M. (2000), Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera, coedición: Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM y Editorial Plaza y Valdés, Ciudad de México.

Ramírez, R. R. (2018). La querella por el pulque Auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1930, El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán.

Ramírez, R. R. (2015). Contrapunteando a la cerveza y al pulque en la década de 1920: el origen del cambio de gustos en las bebidas nacionales. *Meyibó* Revista de Investigaciones Históricas, UABC, julio-diciembre 2015, Año 5, número 10, P. 97-110, Baja California, México. IIH Digital - IIH (uabc.mx)

Víquez, C. (2021). Brevísimo viaje a través del pulque, Km Cero Revista cultural sobre el centro histórico de la Ciudad de México, Julio, número 150, Ciudad de México, p. 26-29. *Km Cero* 150 | Julio 2021 by Km Cero - Issuu

DETRÁS DE LA VENTA DE PULQUE

Beatriz Ramírez González[1]

Ser cronista de Iztapalapa me ha acercado a muchas historias o testimonios relacionados a la tradición de la venta y consumo de pulque, pero ninguna como la de mi propia familia, mejor dicho, la familia a la que me uní a través de mi esposo Mario Ruiz García; su papá José Ruiz Gómez tuvo varias pulquerías y sus hijos fueron parte de ese negocio.

Pero regresémonos a 1953, aproximadamente, cuando la Familia Ruiz García (el García por doña Dolores García Iturbe) llegó a los terrenos llamados El Moral, pero que aún no eran una Colonia. Las primeras familias llegaron en 1950, poco tiempo después los mismos vecinos fueron implementando pequeños negocios, ya no tenían que ir por todo a los mercados de Iztapalapa o La Purísima; el señor José instaló en su propia casa, en Calle Vicente Guerrero, la Pulquería La Espantada, y en otro terreno también propiedad de la familia en la misma calle, La Penca. En ambas, se volvieron asiduos consumidores los vecinos de ambos sexos, pues había departamento de mujeres.

1 Maestra en Historia por la UNAM; Cronista de Iztapalapa desde 2005. Fundadora del Archivo Histórico de Iztapalapa, autora de setenta crónicas y artículos. Coordinadora de los libros Patrimonio Arqueológico, Histórico, Intangible y Natural de la Delegación Iztapalapa e Historia oral del pueblo de La Magdalena Atlazolpa, coautora de los libros Todos construimos la Pasión, Iztapalapa. Las piedras, el agua, la gente, Memoria gráfica del pueblo de Ixtapalapa, y Colonia Guadalupe del Moral. Siete décadas de historia, y autora de los libros En la pobreza y en la riqueza. Biografía de Natalia Chacón de Elías Calles, Cuitláhuac presente en la memoria de México y Breve historia del Cerro de la Estrella.

Todo esto lo sé porque a mi esposo, Mario Ruiz García, siempre le ha gustado platicarme cómo eran sus pulquerías, en qué ayudaban, cómo era todo DETRÁS DE LA VENTA DEL PULQUE en su familia.

Supe más todavía cuando él y yo decidimos escribir la historia de nuestra Colonia Guadalupe del Moral a partir de los testimonios, fotografías y documentos de muchos vecinos, de los primeros que llegaron al Moral o de sus descendientes, incluyendo a todos sus hermanos, quienes la mayoría ya nacieron en esta comunidad.

De las tantas entrevistas, elegí la del 26 de enero de 2019 realizada a mi esposo y su hermano Jorge, en compañía de los hijos de mi cuñado, quienes con mucha atención escucharon los relatos, especialmente los referidos a todo lo que tuvo que ver con las pulquerías, para presentarme en el Congreso Nacional del Maguey y el Pulque 2022, lo hice compartiendo algunos minutos del audio de esa entrevista para que los asistentes percibieran el entusiasmo con el que los hermanos Ruiz García refieren sus experiencias pulqueras. Es de ahí de donde transcribí algunas referencias interesantes para integrar a la memoria de dicho gran evento.

Jorge platicó cómo hacía carnitas para vender en la pulquería cuando tenía doce años. Iban al rastro viejo de Azcapotzalco por la carne y luego pasaban a la aduana de Pantaco, su papá cataba y marcaba el pulque; ambos hermanos fueron testigos y actores importantes del negocio pulquero familiar. Como se intercalan repetidamente sus testimonios, ofrezco un texto que mezcla los de ambos dando un panorama de esas actividades: El tren medía como un kilómetro y a todo lo largo bajaban las barricas del pulque; eran muchísimas y el señor José llevaba su estuche de piel con la lacra para marcar, gis blanco, un desarmador para quitar el tapón a la barrica y un vaso (un caballito) amarrado con un hilo de albañil para sumergirlo hasta el fondo, dos o tres veces, probaba el pulque sin pasárselo, lo escupía, probaba muchas barricas procedentes del Rancho de Rodolfo Rodríguez o

de otros porteadores, había diferentes tipos de la bebida. Escogía fuertes y dulces, "él tenía su bitácora de compra para cada pulquería", recordó Jorge.

Después de catar, marcaba las barricas, tenía una vara roja o café que prendía para que goteara y con su sello hacía la marca de JR, "como en las películas antiguas que sellaban los documentos", -dijo Mario. Con gis blanco anotaba el nombre de la pulquería, el destino de la barrica.

Una vez que había catado y marcado, le decía al porteador que llevara la carne y el pulque a sus pulquerías, y el señor José y sus hijos se iban al mercado a tomar un champurrado de a litro y "una guajolota, con un bolillo de a deveras y un tamal de rajas y una pieza de pollo, y tu champurrado en jarro rojo, yo creo que nunca voy a volver a comer algo así", añora Mario.

Luego decían "vamos a México", compraban todo lo de la taquería, a las 8:30 ya regresaban a La Penca (su salida era a las 4 de la mañana), a las 9:30 llegaba el porteador. El señor José preparaba todo para las pulquerías, pero tenía encargados en todas, y el cobro de cuentas lo realizaban sus hijos cuando él no podía, pues se ocupaba más en que todas tuvieron lo necesario.

Tuvo otras pulquerías en otras colonias: El bueno y qué (en el centro de Iztapalapa), La Reyna del Pulmex (en El Vergel), Los carrizos (también en El Vergel), Aquí están los vivos, allá están los muertos, muy cerca del Panteón de San Nicolás. Todas las pulquerías tenían permisos, licencias, y aunque estuvieran en una casa, tenían su local para la venta. No estaba autorizado vender en domingo, pero ellos lo hacían clandestinamente en el zaguán de la casa, es a lo que llamaban toreos, vender "toreando" a las autoridades; no se vendía en las jarras, sino que en unas tinas grandes de lámina se remojaban los jarros de barro, ya que habían "agarrado" agua estaban listos para despachar. "Era puro blanco, si acaso te mandaban a la tienda por el Titán rojo o la Lulú roja", -recordó Mario.

En la semana, si se hacían dos curados del día, al abrir a las 9:30 ya debían estar listos, y aparte se tenían los ingredientes para hacer al momento del sabor que pidieran. Aprovechando la plática, Mario compartió recetas para buenos curados: "el de nuez lleva un pedacito de plátano morado, leche Nestlé, vainilla y azúcar, se licúa con tantito pulque, para que no se corte, apagando la licuadora se echa el resto del litro del pulque; el plátano morado es para que agarre cuerpo, espesito, "si no la sabemos". Y el de limón, naranja y mandarina con la pura cáscara, se corta en trocitos y se le agrega al pulque, sin moler, y con eso tienen su curado".

Para ellos el consumo de pulque era cotidiano, incluso cuando iban al cine Minerva, en Calzadas Ermita y Tláhuac, se llevaban su garrafón de vidrio para acompañar los taquitos de frijol con huevo bien envueltos en sus servilletas bordadas; en plena función podía escucharse: "pásame el garrafón del pulque".

Entre sus secretos como pulqueros, está que aprendieron a hacer pulque "huachicol", pulque falso, eso sucedía cuando en la Aduana llegaban autoridades de Salubridad a revisar las barricas, traían canastillas de alambre con varios frasquitos que llenaban con una pipeta, se los llevaban a un laboratorio y si detectaban alguna bacteria tiraban todo el pulque, "ríos de pulque contaminado".

Se lavaban las castañas con pura agua, y se les echaba alcohol y se prendía un cerillo, decían que era "sacarle el chamuco", ya apagado el alcohol estaban cauterizadas, ya les habían "sacado el chamuco".

Fue en una de esas ocasiones cuando vieron como producir más pulque con el poco que había, 20 o 30 litros: a éste se le agregaba cáscara de piña, agua, harina de trigo, alka seltzer, nopal, alcohol y azúcar, con eso se hacían de 400 a 500 litros de pulque, "bien pegador", -dijo Jorge que comentaban los clientes. Lo aprendieron de su papá, se veía en esa necesidad porque así era la demanda, tan solo en La Penca vendían diariamente mil

doscientos litros. Además de las carnitas, vendían mojarras u otros alimentos con sus respectivas salsas picosas.

En este punto, recordaron cómo era esa pulquería, con un techo altísimo, columnas decoradas, paredes rosas con pinturas de esas clásicas en estos centros de consumo: un torero haciendo una Verónica, un rancho con animales, unos borrachos tomando, pinturas que Mario mandó reproducir muchos años después en bases de madera aglomerada para decorar su taquería "Los Pepes", en la misma colonia, y recordar a La Penca.

Reproducción de pinturas que hubo en la pulquería "La Penca", por el mismo autor.

También había una barra de mosaico forrada de vinil para que no se maltrataran los vasos a la hora de colocarlos, porque los golpeaban los bebedores, un tubo para subir los pies, ¡un tubo de fierro ya muy brilloso de tanto que lo pisaban!, y una canaleta para escupir alrededor de la barra. Por supuesto, en el piso ponían aserrín de colores, aunque me contó Mario que solo los fines de semana o en días festivos, como 15 de septiembre y 12 de diciembre. Para ambientar tenían una sinfonola con acetatos de 78 revoluciones, luego de 45. No podía faltar una imagen de la Virgen de Guadalupe, adornaban su altar el día 12 de diciembre. El sábado de gloria también lo festejaban y a lo grande, hacían mucha comida, el señor José quemaba judas muy grandes, en cada cuete ponían vales: "me acuerdo porque yo lo hacía -explicó Jorge-, vale por una cubeta de curado, vale por un litro, por un medio". "Juguetes, pelotas y dinero en efectivo también caían, de esos billetes rojos de un peso -complementó Mario-.

"Yo me aventé muchos años haciendo la talacha de esa pulcata", recordó mi esposo al hablar de La Penca.

Señor José Ruiz Gómez (de sombrero) "jugando en la pulquería "La Penca", en la Colonia Guadalupe del Moral.

Cuando el señor José enfermó empezó a cerrar sus pulquerías, y en 1985, luego de morir, cerraron las últimas.

A pesar de haber sido parte de las pulquerías, ninguno de los hijos les dio continuidad, las licencias se perdieron, solo heredaron el negocio de las carnitas, cuatro de ellos se dedicaron a ello; en nuestra taquería "Los Pepes", de vez en

cuando se preparan buenos curados, sobre todo el 14 de febrero que es nuestro aniversario, y es el lugar donde convivimos por muchos meses con nuestros vecinos del Moral para recibir sus testimonios y entre todos escribir nuestra historia; ahí nos dimos cuenta como está presente en la memoria de mucha gente el señor José Ruiz, sus pulquerías y las grandes fiestas que organizaba.
Ojalá se reabriera una pulquería en El Moral, podría llamarse La Nostalgia, con sus pinturas en las paredes y escrita a mano una frase que Mario recuerda:

"Del maguey se saca el ixtle
La rica miel del huixostli
Y al compás del teponastle
Brindar por Huitzilopochtli"

HOMENAJE A EDGAR ESPINOSA "EL TLACHICOTÓN"

Reynaldo Edgar Espinosa Cobarruvias, conocido popularmente como "El Tlachicotón" fue un muralista que plasmó en muchas paredes aspectos de la cultura popular como personajes prehispánicos, fiestas de Xochimilco, de Guerrero, el ritual de los voladores, pero en lo que más se apasionó fue en la cultura del maguey y el pulque.

En muchos de sus murales incluía algún detalle relacionado al pulque, además de haber realizado obras específicas del tema, como La diosa azul en la pulquería Tlachiquero Urbano, donde cuentan que la pintó a cambio de pulque. Su última obra la realizó en la pulquería La canica, donde él mismo se autorepresentó tomando pulque en una jícara atrás de un barril.

Edgar siempre será recordado con cariño por todos sus familiares y amigos, y como él decía cada vez que se despedía ¡Que la fuerza del pulque te acompañe!

Detalle del mural del restaurante Chantico, Xochimilco.

Mural pintado en el embarcadero de Los Reyes, Tláhuac.

Mural La Diosa Azul, pulquería Tlachiquero Urbano, Iztapalapa.

Detalle del mural pintado en la pulquería La Canica, Coyoacán.

LAS FAMILIAS DE LOS HACENDADOS PULQUEROS EN LOS TIEMPOS DE MAXIMILIANO Y CARLOTA

José Genis y Josefina Palacios

> "Hoy ha venido el mensajero a traerme noticias del Imperio. Vino, cargado de recuerdos y de sueños [. . .]
> El mensajero me trajo también, querido Max, un relicario con algunas hebras de la barba rubia que llovía sobre tu pecho condecorado con el Águila Azteca y que aleteaba como una inmensa mariposa de alas doradas, cuando a caballo y al galope y con tu traje de charro y tu sombrero incrustado con arabescos de plata esterlina recorrías los llanos de Apan entre nubes de gloria y de polvo [. . .]"
> *Noticias del imperio*
>
> Fernando del Paso

Durante la intervención francesa, se desarrolló una guerra anticolonialista que duró cuatro años (1864-1867). Los conservadores prefieren denominar aquel periodo histórico eufemísticamente como el "segundo imperio mexicano".

El 3 de octubre de 1863 en el castillo de Miramar en Italia, un grupo de conservadores mexicanos, entre ellos hacendados pulqueros, ofrecieron la corona de México a los archiduques: Fernando Maximiliano José María de Habsburgo-Lorena y María Carlota Amalia Augusta Victoria Clementina Leopoldina de Sajonia Coburgo y Orleans Borbón dos Sicilias y de Habsburgo-Lorena.

Después de aceptar la corona llegaron a Veracruz acompañados por un séquito que, entre otros servicios, incluía un amplio personal de cocina; más un ejército compuesto principalmente por soldados franceses.

Un personaje enigmático de la culinaria imperial fue Tudos, entre varios chefs que trajo la corte, aquel cocinero húngaro (un ejemplo de lealtad a la corona) acompañó a Maximiliano hasta su muerte en Querétaro. Se dice que él era jefe de la cocina y tenía a su servicio seis cocineros, cuatro confiteros, seis mozos de cocina, un panadero y un inspector para la comida del emperador y la emperatriz (Trejo, 2019).

Cuando se ofrecía una comida o cena de gala, los convidados tenían que estar media hora antes para reunirse con Maximiliano. Al pasar al comedor imperial (que aún sobrevive en el castillo de Chapultepec) Maximiliano y Carlota eran los últimos en entrar y tanto a su llegada como a su retirada, todos tenían que ponerse de pie, además la orquesta de cámara entonaba el himno nacional de México.

La cristalería y otros elementos como charolas de plata, fuentes o platones provenían de Bohemia. La loza que se utilizaba se mandó hacer en Paris y tenía el monograma imperial con la leyenda "Maximiliano, emperador de México". No faltaban en la mesa platillos elaborados con faisán, codornices, lomos, pavos, pollos, costillas o filetes de pescado que se bañaban en salsa holandesa, trufa o de frutas; también había espárragos, patés, alcachofas o champiñones como guarniciones. Los postres podían ser cremas de vainilla o chocolate, alguna conserva, helados, crepas, pasteles y frutas. Eso sí, el menú debía ser aprobado por Carlota (Trejo, 2019).

Por otra parte, la condesa Paula Kolonitz, quien acompañó a los emperadores en su viaje hacia México en 1864, comentaba que tanto pobres como ricos tenían gran predilección por dos alimentos: las tortillas y los frijoles, además "de un guisado de guajolote preparado con chile y jitomate, el cual, mezclado con harina de maíz, envuelto en sus hojas y cocido al vapor, compone el plato más delicado del país, los tamales" (Kolonitz, citada en Ramírez, 2000). Llama la atención que el vino y la cerveza no se acostumbrarían en la mesa, según cuenta la condesa Kolonitz, no así el pulque que jamás podía faltar en la mesa, incluso de los ricos. Por cierto, describió que el pulque era servido en un vaso de cristal "verde con forma de tornillo".

Puede apreciarse entonces que mesa y vida cotidiana en la capital eran valoradas desde distintos enfoques, todo dependía de la ubicación de intereses. A la mirada extranjera, el vino no cobraba importancia para los mexicanos, tanto así como el pan; mientras que pulque, maíz y chile sí estaban presentes (López, 2016).

México por su parte, atravesaría por un proceso de afrancesamiento durante el siglo XIX principalmente en el centro del país, siendo más notoria esta influencia desde la segunda mitad de la centuria una vez establecida la intervención francesa en el país y tras la llegada de los emperadores Maximiliano y Carlota, cuando entonces no sólo lo francés, sino hasta los títulos de nobleza lo buscarían en los viejos armarios las familias de élite (López, 2016).

Pero si por una parte el mexicano de la capital trataría de reflejarse en una identidad europea entre española, francesa y noble aunque con demarcada influencia prehispánica, por otra parte, y desde la mirada de los europeos que en determinados momentos debían atravesar por distintos caminos para llegar a la capital del país, la vida en casa de una familia indígena habría sido sencilla y humilde, según cuenta en sus Memorias Agnes Elizabeth Winona Lecrerc, mejor conocida como princesa de Salm-Salm. Esta princesa viajaría desde Nueva York hacia Veracruz para acompañar a su esposo el príncipe alemán Félix de Salm Salm, quien se había unido a las fuerzas de Maximiliano en el último periodo del Imperio Mexicano. En su camino hacia la capital, aquella princesa describiría su trayecto bajo un halo de romanticismo donde abundaban los verdes paisajes y abundantes "flores de los colores más brillantes, que competían con las grandes mariposas" (López 2016).

En una interrupción de la diligencia donde viajaba esta mujer habrían hecho parada junto a la "choza de una familia india", que amablemente les abrió las puertas de su casa invitándola a su mesa y como primer alimento le ofrecerían una torta delgada y blanda de harina de maíz mejor conocida como tortilla que "comen los mexicanos en lugar del pan". Sin embargo, en la mesa también cobrarían presencia las frutas tanto como la bebida nacional de los mexicanos, el pulque obtenido del maguey, que, sostenía la princesa: "parece creado expresamente para un pueblo haragán, como es el mexicano, lo mismo si procede de indios o de europeos, pues exige poco cultivo y proporciona una cantidad de cosas para las necesidades caseras" (Salm, citada en López, 2016).

Por otra parte, algunos historiadores apuntan que los emperadores gustaban de los moles y otras delicias de la cocina nacional, e incluso se afirma que los chiles rellenos de queso eran un deleite para Maximiliano, pero esto es tan solo una suposición porque se sabe que sufría de enfermedades estomacales. De la cocina imperial salían las delicias de la culinaria francesa y vienesa que al paso de los días empezaron a aderezarse con los productos nativos, como lo cuenta Carlota en una carta a Eugenia de Montijo, emperatriz consorte de Francia (Trejo, 2019).

Como dato muy relevante, en el otoño de 1866 se llevó a cabo en el Palacio Imperial el primer "Banquete del Pulque", pues los platillos y bebidas que se sirvieron tuvieron algo que ver con el maguey o fueron directamente sazonados con "agua de las verdes matas" (locución metafórica del pulque). El menú del Banquete del Pulque consistió en tacos de gusanos de maguey, sopa de la Reina Xóchitl, mixiote de Pachuca, riñones empulcados, ayocotes en tlachicotón, curado de espanto y sangre de conejo.

Respecto al tema de las familias dueñas de las haciendas pulqueras, hay que describir que algunas familias de abolengo, dedicadas al comercio y la minería, incursionaron en el negocio lucrativo del pulque, tales como los condes de Regla, de Xala y de Tepa; los dos últimos consolidaron el título nobiliario por la riqueza obtenida en la venta del pulque. Luego, entre 1785 y 1789, el Ramo del Pulque ocupó el cuarto lugar en el conjunto de las fuentes de tributación del virreinato por monto de productos totales, solo superado por las alcabalas, el de la plata, y las amonedaciones (Ramírez, 2021).

Entre dichas familias de hacendados pulqueros, un iniciador fue Don Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso (1697-1772), relevante mercader riojano de los siglos XVII y XVIII en Nueva España. Hay que hacer hincapié en que nació y creció en la tradición vitivinícola de La Rioja, España, de tal manera que el negocio de las bebidas espirituosas le era muy familiar. Tuvo inversiones comerciales en la ruta transpacífica y transatlántica. Sin embargo, fue más famoso por sus negocios en el cultivo del maguey y comercio del pulque, del cual fue pionero por convertir ese cultivo casi silvestre en uno de finca entre 1725 y 1750. En 1749 la Corona española lo reconoció como el nuevo poseedor del título de conde de San Bartolomé de Jala (o Xala).

Para varios historiadores, el pionero en convertir el cultivo de maguey en especialidad agrícola fue precisamente Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso, al administrar las fincas de San José Gazabe, Cuautepec y Calixto, en Zempoala, que recibieron sus hijos como herencia de la familia García Arellano; tras adquirirlas, entre 1725 y 1736, plantaría miles de agaves en tierras de Cuautengo y Coamilpa, aumentando sus bienes con la compra de San Bartolomé Xala, Zempoala y Ojo de Agua. Sin embargo, su tío y suegro Sebastián García de Arellano había emprendido ya esa labor antes de obtener esas fincas y se había desarrollado un cultivo extensivo del maguey.

Asimismo, un hermano de Manuel, Diego Rodríguez Sáenz de Pedroso, que en 1729 había arribado a Nueva España, en 1742 ya era dueño de la hacienda de Tepozoyuca, Zempoala, y decidió vender el ganado vacuno para el abasto de las carnicerías de Pachuca y favorecer el cultivo del maguey (Ramírez, 2021).

Posteriormente, los bienes de José Adalid Prudencio, heredados como dote de la nieta del conde de Xala, fueron Los Reyes, Santa Clara y Acosaquito, además de la finca de San Miguel Ometusco, en Otumba, que se clasificó en 1772 como hacienda "de labor", pero en 1788 ya contaba con un tinacal con siete tinas; también, la hacienda de Reyes que, a pesar de criar ganado y cultivar granos, contaba con un tinacal de 8 tinas.

Así, muchos de estos ranchos y haciendas serían explotados por una elite empresarial que despuntaría casi al finalizar el dominio español. En ella se encontrarían familias ennoblecidas por la Corona como el ya mencionado primer conde de Xala, Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso (cuyo ventaja de cobrar el Real asiento, sin que se le supervisara su veraz producción, le proporcionó el capital necesario de 1753 a 1762 para detentar 17 ranchos y haciendas pulqueras y tres pulquerías en la ciudad de México); el conde de Regla, Pedro Romero de Terreros, que adquirió un sexto del total de las haciendas jesuitas en 1777, y su hijo, el segundo conde de Regla, que casó con la nieta del conde de Xala, María Josefa Rodríguez de Pedroso Cótera y Rivascacho, que incentivaron el acaparamiento de 21 haciendas y el control de 13 pulquerías; Antonio Vivanco y Gutiérrez, marqués de Vivanco, que compró Chapingo y sus 16 ranchos anexos de más de 40,000 hectáreas, además de varias pulquerías; Antonia Gómez Bárcena Rodríguez de Pedroso, otra nieta del primer conde de Xala, marquesa de Selva Nevada, viuda de Manuel Rodríguez de Pinillos, era dueña de tres pulquerías; Francisco Leandro de Viana Vehena, conde de Tepa, quien casó con María Josefa Rodríguez de Pedroso Pablo Fernández, marquesa de Prado Alegre y nieta del primer conde de Xala, quienes fueron dueños de las fincas de Tepa Grande, Tetepantla y Soapayuca y de cinco pulquerías que detentaron hasta 1800 (Ramírez, 2021).

Al inicio del siglo XIX, el comercio del pulque de la ciudad de México estaba concentrado en pocas familias relacionadas socialmente, como la de Ignacio Adalid y Gómez Pedroso (abuelo de Ignacio Torres Adalid; en dicha familia los nombre de Ignacio y Josefa se repiten en varias generaciones), quien formaría parte del grupo conspirador de Los Guadalupes que ayudaría al movimiento de independencia de México; éste y otros pocos criollos poseían varios expendios de pulque o "pulquerías" (como la muy famosa de

"Los Pelos", que luego describió magistralmente Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío*).

Esta familia, con el tiempo, adquirió las haciendas de Soapayuca y Santiago Tepayuca que habían pertenecido al conde de Tepa y luego San Miguel Ometusco, todas en el estado de México. Su hija, Josefa Adalid, desarrollaría el negocio pulquero al mostrarse como una mujer empeñosa en incrementar sus ganancias, como lo demuestra el hecho de que solicitó permiso para abrir varias pulquerías en algunas de las calles céntricas de la ciudad de México, alegando a la Asamblea Legislativa que el pulque debía de expenderse como los licores en los cafés. En 1860, cuando falleció Josefa Adalid, los bienes de la familia fueron repartidos. Así, el primogénito de la familia, Javier Torres Adalid, se quedó con la hacienda de San Miguel Ometusco; el hijo menor, José Torres Adalid, recibió el rancho de San Antonio Ometusco, pero lo cedió a favor de su hermano Don Ignacio Torres Adalid; quien la transformó en una de las haciendas pulqueras más importantes de México, junto a otras que adquirió, como la de Soapayuca, convirtiéndose en el empresario del ramo más grande del Porfiriato: "el rey del pulque".

El tío materno de Ignacio Torres Adalid, fue Don José Carlos Adalid Gómez, quien fue miembro de la autodenominada "Asamblea de Notables" que viajó al Castillo de Miramar para proponerle a Maximiliano la corona de México; casado en segundas nupcias con Concepción Sánchez de Tagle, dama de honor de la emperatriz Carlota Amelia.

La familia Adalid tuvo fuertes lazos con el Imperio y recibió diversos reconocimientos al respecto. El 1° de enero de 1865 Maximiliano concedió 'La Orden Imperial del Águila Mexicana' a Ignacio Torres Adalid. En abril de 1866, Maximiliano restauró La Orden de Guadalupe (creada por Agustín de Iturbide) y entre los beneficiados por la distinción aparecen en la categoría de caballeros: Javier Torres Adalid, José María Adalid y Carlos Adalid.

Por otra parte, entre los descendientes de Ignacio Torres Adalid, encontramos a José Antonio Idelfonso Ignacio Francisco Adalid Pradel, quien fue su sobrino en segundo grado (nieto del ya comentado tío materno José Carlos Adalid Gómez), quien tuvo una amarga vicisitud al participar en uno de los escándalos sociales más sonados de la época porfirista.

La policía en la madrugada del 18 de noviembre de 1901 irrumpió en una fiesta que se realizaba en la Calle de la Paz (hoy Ezequiel Montes), deteniendo a los participantes. Casi la mitad de los detenidos eran hombres vestidos de mujeres, eran miembros de familias muy reconocidas y en total sumaban 41 personas (muchos juegos de palabras se utilizan coloquialmente en México para relacionar la homosexualidad con el número 41). Se afirma que uno de los participantes de la reunión era Ignacio de la Torre y Mier, yerno de Porfirio Díaz, quien inmediatamente quedó libre; las familias con más economía y peso político rescataron algunos de los detenidos (entre ellos Antoni Adalid), pero la mayoría de los detenidos fueron vejados públicamente, encarcelados y finalmente levantados en leva para morir mayoritariamente en la guerra de castas de Yucatán.

Los periódicos de la época informaron escandalizados, entre otros personajes reconocidos en la alta sociedad porfirista, que José Antonio Adalid Pradel tenía el sobrenombre de "Toña la mamonera", que era miembro de una renombrada familia de hacendados que lo había desheredado y, como antecedente muy relevante, que había sido ahijado bautismal de Maximiliano y Carlota. Entre otros datos, Antonio Adalid fue inicialmente enviado por su familia a estudiar a Londres, trabajó como académico en el Colegio de San Idelfonso y después del escándalo, autoexiliado, se fue a vivir la mayor parte de su vida a San Francisco, California. (Al respecto, consideramos recomendable por su recreación histórica la película "El baile de los 41", con un estreno fugaz por la pandemia y actualmente presente en la plataforma de *Netflix*).

En otro tenor, en mayo de 1840, Frances Erskine (marquesa) de Calderón de la Barca, esposa del primer embajador de España en México, después de restablecida las relaciones diplomáticas entre los dos países, visitó algunas propiedades de la familia Torres Adalid. En una de sus cartas publicadas como *Life in Mexico*, relató su visita realizada a las haciendas de Ometusco, Soapayuca y Santiago Tepayuca, en el distrito de Otumba. Ahí describiría las relaciones sociales imperantes en la hacienda, el refinamiento de los modales de los hacendados, así como las distracciones populares como el baile y las corridas de toros. Pero lo más sobresaliente, además del paisaje magueyero, fue el cambio de parecer en su percepción gustativa del pulque, que al inicio de su viaje le había parecido repugnante, cambiando su opinión por la de una bebida agradable, y luego comentando que incluso era el brebaje más delicioso del mundo (Ramírez, 2021).

Para 1865 la producción pulquera de los llanos de Apan llegaba a su principal mercado, la ciudad de México, gracias al tráfico que de él hacían los arrieros hasta la garita de Peralvillo. El transporte de los tinacales a los centros de consumo era tardado y no del todo confiable, debido a que se efectuaba mediante recuas de mulas dirigidas por arrieros, expuestas al clima cambiante y a la inseguridad de los caminos por los continuos asaltos, siendo el principal problema de la comercialización del pulque su rápida fermentación y su frágil emulsión. En ese mismo año, con el proyecto de construcción del Ferrocarril de México a Veracruz (principal puerto), las comunidades de Otumba y Apan ofrecieron a la recién constituida *Compañía Imperial* tierra gratuita para el establecimiento de una estación en ellas, lo que finalmente se concretó.

Con el ferrocarril, la antigua forma de transporte sería reemplazada por otra más rápida y segura, pues con este nuevo medio habría vagones especiales para el embarque de barriles, lo cual suponía una mayor seguridad en el trayecto, suprimiendo la adulteración por parte de los arrieros; además abría un nuevo camino a los productores, pues se eliminaría a muchos intermediarios, teniendo un mayor contacto con los compradores del líquido para las pulquerías y figones en la capital, y de allí poder expandirse a otros sitios a "25 leguas" a la redonda (Ramírez 2021).

La línea del Ferrocarril Mexicano curiosamente pasaría por centros de producción pulquera, como lo revelan las estaciones de Otumba, Ometusco, Apan y Soltepec, en los Llanos de Apan, lo que demuestra la importancia de la élite pulquera en los gobiernos decimonónicos, cuando se concluyó el tramo de México a Apan en 1866 y, al año siguiente, hasta Apizaco, Tlaxcala.

Hay que hacer hincapié, entonces, en que la línea ferroviaria de México a Veracruz se inauguró precisamente durante el gobierno de Maximiliano, en 1866. Posteriormente, otras líneas como la del "ferrocarril hidalgo" unieron más la zona de producción pulquera con varios ramales hacia las haciendas y con su principal mercado, la ciudad de México.

Finalmente, presentamos algunos datos sobre la Hacienda de Soapayuca, nuestra digna anfitriona en este 8° Congreso Nacional del Maguey y el Pulque, hermosa sede de su sesión de clausura.

Sobre los dueños de la Hacienda de Soapayuca, haremos una semblanza desde el ya comentado Conde de Tepa en el siglo XVIII.

Francisco Leandro de Viana y Sáenz de Villaverde Pérez de Santa María y Martínez del Campo, nació en 1730 en la villa de Lagrán, Álava (vasco). Fue colegial y rector del Colegio Mayor de San Bartolomé de la Universidad de Salamanca. En 1758 fue fiscal en Manila, donde supervisó, entre otras cosas, a la Nao de la China que llegaba a Acapulco con mercaderías de Oriente. Diez años más tarde fue designado alcalde del crimen de la Audiencia de México, entre otros cargos, y arribó a la Nueva España en 1768. Un año después obtuvo la plaza de oidor de la Audiencia de México, cargo que ocupó hasta 1776, en que el rey le nombró Consejero de Indias y retornó a España. Su

trayectoria como funcionario, su prestigio social y el poderío económico que logró le valieron para obtener el título de conde de Tepa, en 1775.

Leandro de Viana, a pesar de ser docto en leyes por la Universidad de Salamanca y funcionario peninsular inserto en el aparato de justicia colonial, contradictoriamente y en desacato a lo estipulado por las Leyes de Indias, durante su estancia en la Nueva España, contrajo nupcias con una criolla; en 1771, se casó con María Josefa Rodríguez de Pedroso y Pablo, marquesa de Prado Alegre, nieta del conde de San Bartolomé de Xala (o Jala). La herencia paterna de su esposa fue la base de un conjunto de propiedades agrarias dedicadas, en su mayoría, a la producción del pulque.

El conde de Tepa, aún ausente, fue uno de los principales distribuidores de pulque en la ciudad de México. En 1800, tenía para ello cinco pulquerías en la ciudad de México. Dejó albacea y administradores que le siguieron mandando sus ganancias a la "madre patria". Entre sus haciendas contaba con las nombradas Tepilpa y la Herradura. De la sucesión del abuelo, el matrimonio habría de obtener el rancho de San Lucas en Otumba y las haciendas de Santiago, de Tecoautitlan, de Tetepantla y de Soapayuca.

Por cierto, el conde de Tepa durante su estancia en América le entregó al virrey Antonio María de Bucareli, entre otros estudios e informes, un escrito "Sobre las bebidas de la Nueva España, sus efectos y gravámenes" (Torales, 2001).

Subsecuentemente, a mediados del siglo XIX el propietario de la Hacienda de Soapayuca fue Don Manuel Nicolás Campero del Barrio, marqués del Apartado y conde de Alcaraz. No hay que confundirlo con su homónimo abuelo paterno, Don Nicolás Campero Bustamante; quien nació en 1769 en Santander (España) y murió en 1842 en la ciudad de México, este último fue uno de los firmantes del Acta de Independencia del Imperio Mexicano, también miembro de la Suprema Junta Provisional Gubernativa en 1821.

Manuel Nicolás Francisco de Paula María Ygnacio Donaciano Campero del Barrio, ostentaba por herencia nobiliaria los títulos de sexto marqués del Apartado y sexto conde de Alcaraz. Su tatarabuelo materno, Francisco Manuel Fagoaga Arosqueta, fue el primer marqués del Apartado y su bisabuelo materno, José Antonio Rangel de Alcaraz Páez, fue el primer conde de Alcaraz; de hecho, al trasmitirse los títulos por vía femenina, él ya no tendría el apellido vasco de Fagoaga de los primeros marqueses ni el apellido Alcaraz del primer conde.

Su madre Doña María Gertrudis del Barrio Rengel, fue la trasmisora de los títulos nobiliarios y de las haciendas pulqueras.

Don Nicolás Campero murió en Paris, Francia, en 1910. Aún transmitió el título del marqués del Apartado (séptimo y último) a su hijo, Manuel Campero Cervantes.

En la transición del siglo XIX al XX, la Hacienda de Soapayuca pasó a ser parte del emporio del célebre Don Ignacio Torres Adalid, el "rey del pulque". El cuñado de Ignacio Torres Adalid fue el reconocido arquitecto Antonio Rivas Mercado (autor, entre muchas obras, de la Columna de la Independencia en el Paseo de la Reforma), quien intervino arquitectónicamente muchas de las haciendas pulqueras de la zona de los valles de Apan, incluyendo la Hacienda de Soapayuca. En dicha hacienda, el arquitecto Rivas Mercado desarrolló un característico estilo neogótico en su fachada, distinto al de otras haciendas, emplazando los volúmenes de manera característica con delgadas estructuras altas, con estrechos arcos de ojivas y rosetones centrales, incluso en las muy esbeltas torres o almenas que adornan su frontón, lo que le da un estilo único. En la oficina (con un letrero arriba de su puerta que dice: "despacho") ubicada hacia la entrada de las caballerizas, hay una reja de madera con una ventanilla de servicio, que ostenta en la parte superior y central un monograma con las letras N y C enlazadas, como escudo en referencia a Nicolás Campero; en dicho espacio se le pagaba la "raya" a los empleados. (Por cierto, cuando se les pagaba a los peones que no sabían leer, utilizaban en la lista una cruz como firma;

coloquialmente, se utilizó el nombre de "tienda de raya" y de "lista de raya" a estos instrumentos de explotación). Al fondo del referido "despacho", hay una escalera de caracol tallada en madera traída de Bélgica (entonces, dicha escalera es "paisana" de Carlota), que el propio Maximiliano le regaló a Don Nicolás Campero Barrio, 6° marqués del Apartado, conde de Alcaraz.

Por último, concluiremos comentando un poema dedicado a la hacienda de Soapayuca (presentándola con un pie de página del poemario como una: "Hermosa finca de campo, ubicada en el Estado de México").

El poema está dedicado a la madre de Nicolás Campero, con el siguiente texto: "A la virtuosa e inteligente señora Dº María G. [Gertrudis] del Barrio de Campero".

El poema, que al final de este texto reproduciremos en un fragmento, fue escrito por uno de los más celebrados autores mexicanos de la literatura romántica decimonónica, Juan de Dios Peza. Entre otros bardos, fue amigo íntimo del también célebre Manuel Acuña.

De hecho, como anécdota, la última persona con quien estuvo y hablé Acuña, en la Alameda Central, fue Juan de Dios Peza; antes de que Acuña se retirarse al dormitorio que como estudiante de provincia tenía en la Escuela de Medicina (actual museo del Palacio de Medicina en la plaza Santo Domingo, CDMX), donde se suicidó ingiriendo cianuro y al lado de su lecho mortuorio dejó el famosísimo poema: "Nocturno a Rosario". Manuel Acuña pretendió a Rosario de la Peña y al no recibir correspondencia a su amor, escribe dichos versos donde explaya sus sueños y su desilusión con intenso dramatismo.

Afortunadamente, Juan de Dios Peza ante otra cuita amorosa, sin llegar al suicido, decide refugiarse en Soapayuca para sanar su estado anímico. En sus versos nos regala una descripción poética de la arquitectura neogótica con sus delgadas estructuras incluso de sus estrechas torres, así como una inspirada descripción de la vida campestre y de su ánimo melancólico que espera sanar en el campirano entorno entre magueyales.

A Soapayuca
Cual gótico castillo legendario,
sobre praderas de esmeralda amenas,
levantas en el campo solitario,
junto al humilde, alegre campanario,
tu frontón coronado por almenas.
¡A cuánto bienestar tu calma invita!
En ti reina la paz que ardiente anhelo
para aliviar la pena que me agita.
¡Cuánta envidia me da tu cruz bendita,
que alza sus brazos al azul del cielo!
¡Cómo envidio a la parda golondrina
que cuelga aquí su nido cariñosa,
y libre va del llano a la colina!
¡Cómo envidio a la fuente cristalina,
que tu jardín alegra rumorosa!
[. . .]
¡Qué venturosa vive en la cabaña
la familia del rudo campesino,
a la que Dios bendice y acompaña!
¡Cuánto misterio celestial entraña
la cruz clavada al borde del camino!
[. . .]
Que os hablen de la vida sosegada
que ofrece, sin zozobra ni temores,
la hermosa estancia para vos formada;
y estos versos de un alma desgarrada,
cayendo a vuestros pies, cámbiense en flores.
Juan de Dios Peza

Bibliografía

Blásquez, Pedro e Ignacio, *Memoria sobre el maguey mexicano (agave maximilianea)*, México, 1865.

Del Paso, Fernando, *Noticias del Imperio*, Fondo de Cultura Económica, México, 1987.

Genis, José, "Ignacio Torres Adalid, genealogía y parentesco ritual", *Memorias 7° Congreso Nacional del Maguey y el Pulque*, ENAH/et al, 2021, pp. 155-162.

Juárez López, José Luis, *Engranaje Culinario: La cocina mexicana del siglo XIX*, CONACULTA-Dirección General de Culturas Populares, México, 2012.

Ramírez Rodríguez, Rodolfo, "El pulque en el imperio de Maximiliano", *Bicentenario* (Instituto Mora), México, vol. 9, núm. 34, 2016, pp. 21-27.

--, *La querella por el pulque. Auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1930*, Colegio de Michoacán, Zamora, 2018.

--, "Historia y vida cotidiana de las haciendas pulqueras en los llanos de Apan", *Elementos* (BUAP), Puebla, núm. 121, 2021, pp. 7-16.

--, "La especialización agrícola de la región de los llanos de Apan. El surgimiento del cultivo del maguey de aguamiel (siglos XVI-XVIII), *Estudios de historia novohispana*, núm. 64, 2022.

Torales Pacheco, Josefina María Cristina, *Ilustrados en la Nueva España: los socios de la Real Sociedad Bascongada de los amigos del país,* Universidad Iberoamericana/Real Sociedad Bascongada de los amigos del país/Colegio de san Ignacio de Loyola Vizcaínas, México, 2001.

Internet

Academia Mexicana de Gastronomía y Bromatología, *Banquete del Pulque, que presenta la H. Academia mexicana de gastronomía y bromatología por primera vez desde los tiempos del emperador Maximiliano*, 1955.
https://books.google.com.mx/books/about/Banquete_del_Pulque_que_presenta_la_H_Ac.html?id=Y49IygEACAAJ&redir_esc=y

Guía Zaragoza, Juan Gerardo, "Pulques curados de 1866", *Culinaria* (UAEM), núm. 10, 2015, pp. 15-20.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_diez/pulques_curados_1866.pdf

López Camacho, Alejandra, "Con sazón a México: mesa y vida cotidiana en la capital, 1864-1867", *Culinaria* (UAEM), núm. 12, 2016, pp. 6-21.
http://web.uaemex.mx/Culinaria/doce_ne/pdf_culinaria_doce/sazon_mexico_culinaria_uaemex.pdf

Trejo Mendoza, Martín, "Un sueño, un imperio. La cocina durante la estancia de Maximiliano y Carlota en México", *Claustronomía* (U. del Claustro de Sor Juana), núm. 3, 2019.
https://www.elclaustro.edu.mx/claustronomia/index.php/investigacion/item/166-un-sueno-un-imperio-la-cocina-durante-la-estancia-de-maximiliano-y-carlota-en-mexico